

捨てずにおいしく料理



葵区で親子教室

児童ら食品ロス削減学ぶ

静岡市は24日、食品ロス削減に向けた親子料理教室を同市葵区の鈴木学園中央調理製菓専門学校で開いた。市内を中心に小学生と保護者約40人が参加し、食材を無駄なく使い切る調理法などを学んだ。

同校生徒が環境配慮の観点で考案した全80品のレシピのうち、「SDGsギョーザ」「野菜の皮チヂミ」の葉やキャベツの芯など、通常は

専門学生の環境配慮レシピに挑戦

廃棄されることが多い食材を使用した。同校の佐藤文俊講師や生徒のサポートを受けながら、親子で協力して料理を完成させた。

島田第一小2年の山田菜鈴さん(8)は「普段食べないキャベツの芯がおいしくてびっくりした。家でもまた作りたい」と声を弾ませた。

同市によると、2021年度に市内の家庭から排出された食品ロスの量は約1万ト。ごみ減量推進課の加藤花那主事は「子どものうちから食品ロスに関心を持ってもらい、家庭での廃棄量が減ってほしい」と期待した。

(社会部・鈴木紫陽)
 タイコンの葉やキャベツの芯など廃棄されがちな食材を調理する参加者＝静岡市葵区の学校法人鈴木学園中央調理製菓専門学校

記事を読んで、問いに答えましょう。

- ①記事の親子料理教室は何を学ぶ目的で開かれましたか。
()
- ②この料理教室で親子が作った料理(3品)の名前をそれぞれ書きましょう。
() () ()
- ③小学生が作った料理には、どんな特徴がありましたか。
()
- ④実際に料理を作る体験をすることで、参加した小学生にはどんな効果があると思われますか。30字以内で書きましょう(句読点を含みます)。

年 組 名前

捨てずにおいしく料理



葵区で親子教室

児童ら食品ロス削減学ぶ

静岡市は24日、食品ロス削減に向けた親子料理教室を同市葵区の鈴木学園中央調理製菓専門学校で開いた。市内を中心に小学生と保護者約40人が参加し、食材を無駄なく使い切る調理法などを学んだ。

同校生徒が環境配慮の観点で考案した全80品のレシピのうち、「SDGsギョーザ」「野菜の皮チヂミ」「ブロッコリーの芯の豚バラ巻き」の3品を作った。レシピにはダイコンの葉やキャベツの芯など、通常は

専門学生の環境配慮レシピに挑戦

廃棄されることが多い食材を使用した。同校の佐藤文俊講師や生徒のサポートを受けながら、親子で協力して料理を完成させた。

島田第一小2年の山田菜鈴さん(8)は「普段食べないキャベツの芯がおいしくてびっくりした。家でもまた作りたい」と声を弾ませた。

同市によると、2021年度に市内の家庭から排出された食品ロスの量は約1万トン。ごみ減量推進課の加藤花那主事は「子どものうちから食品ロスに関心を持ってもらい、家庭での廃棄量が減っていけば」と期待した。

(社会部・鈴木紫陽)

ダイコンの葉やキャベツの芯など廃棄されがちな食材を調理する参加者＝静岡市葵区の学校法人鈴木学園中央調理製菓専門学校

記事を読んで、問いに答えましょう。

①記事の親子料理教室は何を学ぶ目的で開かれましたか。

(例)食品ロス削減(食材を無駄なく使い切る調理法)。

②この料理教室で親子が作った料理(3品)の名前をそれぞれ書きましょう。

(**SDGsギョーザ**)(**野菜の皮チヂミ**)(**ブロッコリーの芯の豚バラ巻き**)

③小学生が作った料理には、どんな特徴がありましたか。

(例)ダイコンの葉やキャベツの芯など、通常は廃棄されることが多い食材を使用した。

④実際に料理作りを体験することで、参加した小学生にはどのような効果があると思われますか。30字以内で書きましょう(句読点を含みます)。

(例)

- ・料理を作る楽しさやおいしさを実感できるという効果。(25字)
- ・体験することで食材を無駄なく使うことへの関心が高まる効果。(29字)
- ・家でも料理することで実際に食品の廃棄量が減っていく効果。(28字) など

作問者:静岡新聞NIEコーディネーター 矢沢 和宏

(小学校高学年～中学校/家庭、社会、総合)