

食育インストラクター
 軽部 日佐子

- 9/9(水)
 - 食育講座
 - 36名
- 東京都板橋区
 - (板橋区の小学校教諭対象)

プログラム活動報告書

主催：NPO 食育インストラクター協会
 担当者：軽部 日佐子

実施日時	2018年 9月 9日 (水) 19:00-21:30 (1.5時間)
場所	板橋区立成増小学校
対象者	人数 36名 (女性 35名・男性 1名) 専任など (小学校教諭)
形態	実践講座・講演形式・会談・研修会・講演会・(他)
タイトル	食育講座
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

＜目的と内容＞ 食育の「本柱」を基に、食育の大切さ、小学生のこの時期に伝えたい事を学ぶ。その中の「エコフレンド」地球の事を考える中で、地球温暖化防止の「説明」

＜スケジュール＞
 エコフレンド 準備と準備から 自己紹介
 エコフレンド 食育講座 お話の準備
 エコフレンド エコフレンドのクイズと目標と、説明

所感 (参加者の反応、題材の使いやすさなど)

- ・「お話を」の導入として、最初にクイズを「後」も温暖化防止に関わっている事を認識してもらいました。
- ・答えが、1つは「お話を」 2つは「お話を」 3つは「お話を」 4つは「お話を」 5つは「お話を」 6つは「お話を」 7つは「お話を」 8つは「お話を」 9つは「お話を」 10つは「お話を」
- ・「お話を」 見易いアプリで目標の達成が楽しく出来たようです。

備考

食育インストラクター
 小櫛 和子

- 9/14(月)
 - シェフの丸ごと鶏料理教室
 - 20名
- 静岡県富士市
 - (一般対象)

プログラム活動報告書

主催：食育インストラクター協会
 担当者：小櫛 和子

実施日時	平成27年9月14日(月) 9:00-12:30
場所	富士市役所まちづくりセンター 調理室 (静岡県富士市)
対象者	人数 20名 (女性 18名・男性 2名) 年代和年代を中心に20代から70代の男女
形態	料理教室 (実技講座)
タイトル	シェフの丸ごと鶏料理教室 ～富士の鶏を部位ごとヘルシーに美味しく～
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

実施目的：地元で生産されている新鮮な鶏肉を堪能。地元産鶏肉の美味しさを知ってもらい、一羽の鶏の姿を知り、どの様な部位からできているかを知ること、食べ物の本来の味に気づき、食の大切さを感じるきっかけとする。

『どこでもフィリップ』でクイズを行い、地球温暖化と地産地消を考える。

講座内容：フィリップスチロンのオーブンシェフの指導で、1羽の鶏を部位に分け、1羽の鶏からとれる部位の種類や大きさを学ぶ。各部位に合わせた調理法を、グループに分かれて作る。

メニュー：① 手羽・手羽元と香味野菜のフィリップスープ仕立て 手羽・手羽元・香味野菜を次から煮て、本格的なフィリップスープをつくる。
 ② 胸肉と野菜の盛りもの 手羽リゾットマヨネーズ
 胸肉と野菜を盛り、マヨネーズを手作りして添える。
 ③ 腿肉とマッシュルームのソテー じゃがいも焼く ササミ添え
 腿肉の皮をかりかりにして蒸すソテーし、その骨を使って地元のマッシュルームとじゃがいも、にんにく等を炒め、地元の生野菜と盛り付ける。

スケジュール：9:30 主催者挨拶
 9:35-10:25 丸鶏の切り分け方「フィリップ」の、演習 (全席で6羽)
 ~11:45 3部の調理 (3部の調理台に分かれて)
 11:45-12:15 食事
 11:55-12:05 『どこでもフィリップ』を使った地球温暖化防止クイズ
 12:15-12:30 片付け
 ~12:25 アンケート記入 終了

所感 (参加者の反応、題材の使いやすさなど)

- ・「どこでもフィリップ」で以下の質問、回答、解説を行う。
 ・今まで約100年で、地球の平均気温は何度上がったでしょうか？
 ・水産物も1割削減しなければならず、乳牛も1割削減が必要になる？
 ・日本では1日1人「野菜」にはどれくらい食べていますか？
 問題『どこでもフィリップ』は、説明を自分で読んで読み立てさせるので便利。フードマイレージや、パーソナルウォーターの話しも大変、地産地消の大切さを感じた。参加者アンケート結果の感想
 ・「地球温暖化防止」のクイズは、参加になりましたか？ はい (15) 回答者 17名
 ・「地球温暖化防止」のために、やろうと思ったこと。(複数回答)
 ア 地元の産物を利用する (14)
 イ 野菜を減らす (14)
 ウ 電気を使わない (11)
 エ なるべく公共交通を利用する (3)
 オ 食べ物の無駄にしない (14)

参加者の感想より…丸ごとと調理で、さばくところからにビックリしましたが、シェフが切り分けていくところを真似するうちに、次こそ自分でもやっていたいなと思いました。とても美味しく出来て良かったです。地球温暖化、たしかに自分が少し減らすよりも、夏は涼しく、生活しやすくなっていいですが、自分の出来ることから温暖化が進まぬように努力したいです。

写真 (こちらにも写真を張り付けてください。 (1-2枚、説明があれば添えてください))

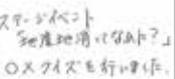
備考
 『静岡県食肉販売業生活衛生同業組合』主催の講座を企画・運営しました。

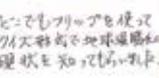
5. 全国各地で展開している実践報告

食育インストラクター
赤崎 菜穂子

- 10/25(日)
- ながさきエコライフフェスタ2015
「地産地消ってなあに? & エコライフ・クッキング」
(一般対象)
- ステージ 100名
ブース 60名

プログラム活動報告書	
ご所属：長崎県食育ナビ お名前：赤崎菜穂子	
実施日時	2015年10月25日(日) 12:30~14:10
場所	長崎本島の森公園
対象者	ステージイベント：約100名、年代層：子どもから高齢者まで ブースでの料理実演：約80名、年代層：子どもから高齢者まで
形態	実践講座・講演形式・食展・研修会・講演会(他：ステージイベント)
タイトル	ながさきエコライフフェスタ2015 「地産地消ってなあに? & エコライフ・クッキング」
実施概要	【講演内容・スケジュール・実施目的など】
<目的> アジの料理実演を行い、地産地消の推進と食教育を図る。また、食料を余すことなく利用することによってゴミを減らすなど、エコなアイデアを紹介し、家庭でできる身近な地球環境の改善活動について理解を深めてもらう。	
<スケジュール> 12:30~13:00 ステージイベント「地産地消ってなあに?」 ※ 地産地消クイズを行い、地産地消のメリットや旬のものを食べることの大切さを伝えた。 13:30~14:10 ブースにおいて「エコライフ・クッキング」 ※ どこでもフリップを使い、地産地消のこと、水の大切さ、食料ロスを減らすためにできることなどを説明した。(10分間) ※ アジの料理実演を行い、アジを全て使い切るアイデアを紹介した。(30分間)	
留意(参加者の反応、題材の使いやすさなど) ・どこでもフリップを使って、クイズ形式で地球環境の現状を知ってもらい、その他に料理実演を行いました。 ・クイズに対する参加者の反応も良く、また、一石のアジを全てだけでなく骨まで利用し、様々な料理ができることに驚かれていました。 ・料理実演だけでなく、ムダを出さないことの大切さ伝えることができ、非常に効果的であったと思います。	
備考 ・どこでもフリップは非常にわかりやすかったとの感想もいただきました。今後も機会があれば利用したいと思っています。	







食育インストラクター
赤崎 菜穂子

- 11/26(木)
- 小学校水産教室
「長崎県西海市 (小学生+保護者+教師+漁業関係者対象)」
- 50名

プログラム活動報告書	
ご所属：長崎県食育ナビ お名前：赤崎菜穂子	
実施日時	2015年11月26日(木) 10:00~13:00
場所	西海市立大船小学校(長崎県西海市大船町1-9-2)
対象者	小学5年生30名、保護者7名、漁業関係者11名、教員2名
形態	実践講座・講演形式・食展・研修会・講演会(他：)
タイトル	小学校水産教室
実施概要	【講演内容・スケジュール・実施目的など】
<目的> 地元で漁獲された魚の料理実演を行い、水産への理解や水産資源の推進と食教育を図るとともに、食料を余すことなく利用することによってゴミを減らすなど、身近な地球環境の改善活動について理解を深めてもらう。	
<スケジュール> 10:30~12:15 講演実演 ※ アジの料理実演(アジとこのめ(めいめい)をいり、保護者の方へアジを全て使い切る料理(骨せんべい、味噌汁)を実演した。どこでもフリップを使い、地球環境のこと、地産地消のこと、水の大切さ、食料ロスを減らすためにできることなどを説明した。	
留意(参加者の反応、題材の使いやすさなど) ・調理実演後、どこでもフリップを使って、クイズ形式で地球環境の現状を知ってもらいました。 ・クイズに対する子どもたちの反応がとても良く、地産地消の素晴らしさを知り、地元の食材を食べることの大切さを理解してもらえました。 ・食料とつるすすることで、魚の骨への感謝の気持ちや「いただきます」「ごちそうさま」といった礼儀作法を伝えることができた。 ・アジの骨でつくったお出汁がとても美味しいうまみ汁になることを皆人気が高まっていた。家庭でも試してみたいという声もいただきました。 ・学校の先生と保護者の方も一緒に楽しめたことで、より理解を深めることができたと思います。	
備考 ・どこでもフリップはとても分かりやすかったとの感想も頂きました。今後、自分の知識の幅を広げ、更にいろいろな分野の人と繋がり、活動を広げたいと思っています。	










食育インストラクター
望月 和子
中央調理専門学校 教頭

- 11/7(土)
- 食育講座「伝統のおせち料理・手作りで」 ● 31名
- 静岡県静岡市
- (清水南・中・高等学校PTA対象)

プログラム活動報告書

ご所属：学校法人鈴木学園
中央調理専門学校静岡校
お名前：望月 和子

実施日時	平成27年11月7日
場所	学校法人鈴木学園 中央調理専門学校静岡校
対象者	参加 31人 (女性 29人・男性 2人) 年代など 40歳~90歳代
形態	定員講座(講義形式・会談・研修会・講演会・他)
タイトル	食育講座「伝統のおせち料理・手作りで」
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

＜目的と内容＞ (食育の重要性) 伝統から日本のおせち料理を考え、伝統的なおせち料理づくりを体験。
(地球の食を考える) 観点からフードマイレージのこと、パーソナルウォーターのこと、地産地消の食材のこと、水の無駄遣いを少なくすること。

＜スケジュール＞
13:00~13:30 挨拶・ガンダンス・どこでもフリップを活用し、クイズで導入。
地球温暖化防止のために身近なことからできる準備を話す。
13:30~15:30 調理実習
15:30~16:30 試食・まとめ・お礼
感想(参加者の反応、題材の使いやすさなど)
・最近の暖かから地球温暖化について実感している人が多く、その原因は何か、家庭でできる小さな事から何を考える機会となった。
・調理上の水の使い方の工夫、食品のロスをおささない努力をしよう。
・日本料理の良さ、おせち料理を継承して後世に伝えていきたいことを講義し、実習した。

備考
・当日はPTA(中高一貫校)の会長と教員の集まりでした。
・お手を添えてあったので説明もしやすかったです。
・皆さん家庭に持ち帰ったり、又、学校の授業の中でも話題にして下さる感じでした。

写真

食育インストラクター
福田 かずみ
美人冷蔵庫

- 11/21(土)
- 冷蔵庫整理活用術講座 ● 7名
- 神奈川県横浜市
- (ママサークル対象)

プログラム活動報告書

ご所属：食育インストラクター
お名前：福田かずみ

実施日時	平成27年11月21日(土) 10:00~12:00
場所	神奈川県横浜清水区 新橋コミュニティハウス
対象者	参加 7人 (女性) 年代 30代~40代
形態	講義形式
タイトル	暮らしがかわる“冷蔵庫整理活用術”
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

＜目的＞
仕事に育児に忙しい私たち、家事作りがあるそかになりながら毎日ですが冷蔵庫を整理することで、何がどこにどれだけあるか一目瞭然に。食品ロスがなくなり、調理の手助けしてくれる冷蔵庫収納へと導きます。整った冷蔵庫には、手作りの合わせ調味料を常備し、体に優しい食品ともに健康的な食生活づくりを可能にするノウハウをお伝えします。

＜スケジュール＞
①講師自己紹介 自家の冷蔵庫について困っていることを記入・発表
②現状把握・食品ロスと地球温暖化対策と冷蔵庫について
*どこでもフリップの活用をプロジェクターで投影
③冷蔵庫整理3ステップ
④整理収納アイテム解説
⑤整った冷蔵庫ができること
⑥調理を手助けしてくれる“合わせ調味料”の紹介
⑦試食

感想 (参加者の反応、題材の使いやすさなど)
食品ロスには、みなさん当たり前があり、いかに家庭での取り組みが温暖化対策に繋がるか実感していただけた様子でした。
どこでもフリップの前は、表現が難しくしてもわかりやすく私としても、みなさんへお伝えしやすかったです。
また、食品ロスは、事業系(飲食店・コンビニ)が多く思われがちですがそうではなく“家庭”での対策がどれだけの割合を占めているのかわかるフリップがあると今回の参加者(主婦層)により心に響いたのでほうとう思いました。

備考

写真

①どこでもフリップの準備より
フードロスのサイズに揃えてもらい、家庭からの無駄な食品を減らした。

②【折り紙アレンジ】
残った唐揚げを手作りの合わせ調味料で甘辛味に仕上げ、美味しいうちに召し上がってください。

今回のまとめ画像

5. 全国各地で展開している実践報告

食育インストラクター
大島 美紀

- 11/24(火)
- キックマン食育講座
- 25名
- 千葉県流山市 (小学校PTA対象)

プログラム活動報告書

ご所属：NPO 日本食育インストラクター協会 | 最
お名前：大島美紀

実施日時	2015年11月24日(火)
場所	流山市立郷ヶ崎小学校
対象者	総数 25人(女性 25人・男性 人) 約30~40年代の保護者
形態	実践講座・講義形式・会議・研修会・講演会・(他)
タイトル	キックマン食育講座
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など) 食育とは何か〜食育3本柱の話をしながら、食育活動が地球温暖化防止に貢献している説明を取り入れながら、食育の普及活動。 ・どこでもフリップをクイズ形式で活用し、食育3本柱の動物に活用できるページを利用しながら、食育3本柱を説明。
所感(参加者の反応、題材の使いやすさなど)	・クイズを取り入れながら説明する時など、どこでもフリップのイラストをみせることで、参加者の方にもわかりやすく伝わりました。 ました。 ・どこでもフリップは3本柱を説明する際に活用できるページが多く、とても便利で使い易いと思いました。
備考	・講座以外でも色々活用できそうだと感じたので、来年に向けて何か考えていこうと思いました。

写真

こちらに写真をお送りしてください。(1~3枚：説明もあれば添えてください)



教室にて講座を進めている様子。



どこでもフリップを活用しながら賞味期限と消費期限の説明をしている様子。

食育インストラクター
川尻 昌弘

- 12/12(土)
- 「すこし ためになるクイズコーナー」(児童館のクリスマス会)
- 100名
- 石川県金沢市 (児童館の子ども対象)

プログラム活動報告書

ご所属：青木クッキングスクール
お名前：川尻 昌弘

実施日時	2015年12月12日(土) 14:30~14:45
場所	石川県金沢市 小立野文化会館 3階ホール
対象者	総数約100人(女性75人・男性25人) 年代など 幼児~保護者
形態	実践講座・講義形式・会議・研修会・講演会・(他)
タイトル	「すこし ためになる クイズコーナー」
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など) 児童館のクリスマス会で1コーナーいただき、地球温暖化などについて簡単なクイズ形式で開催しました。 ・食育などのクイズ ・地球温暖化の説明とどこでもフリップのクイズ
所感(参加者の反応、題材の使いやすさなど)	参加者が幼稚園児・保育園児・小学校低学年が中心であったため地球温暖化の仕組みを説明することがなかなか困難でした。
備考	「水道水をつかうときにもCO2が出ている」の前に温室効果ガスについての簡単なフリップがあれば話がながり悪くなるのではないかと思いました。

写真

こちらに写真をお送りしてください。(1~3枚：説明もあれば添えてください)



クイズ形式で野菜の話



どこでもフリップの絵巻



地球温暖化の話

食育インストラクター
小葉松 弘恵

● 12/12.26(土) ● 「環境プラザであそぼ」コーナー出展 ● 60名
● 北海道札幌市 (小学生と保護者対象)

プログラム活動報告書

ご所属：食育インストラクター
お名前：小葉松 弘恵

実施日時	平成27年12月12日(土) 10:00~16:00 平成27年12月26日(土) 10:00~16:00
場所	環境プラザ (北海道札幌市)
対象者	総数60人 年代：年少~大人(主に小学生と保護者の方)
形態	環境プラザであそぼのコーナー出展
タイトル	なんだかおかしいうる近のお天気 しーちゃんと一緒に地球温暖化について考えてみよう！(気候変動から食を考えた)
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

実施目的：地球温暖化の問題を身近な問題として認識してもらい、毎日の生活で改善できることを実践、意識向上の輪を広げること。
1人1人のCO2削減意識を高める。環境とつながっている「食」、地球の食を考えることを目的とする。

内容：政策的に地球温暖化のことを伝える為に、生活者の関心のある分野から地球温暖化を伝えるフリップ形式の教材「どこでもフリップ」を使い、クイズ、対話、気づきなど交え、気候変動(地球温暖化)の現状と私たちができる対策を伝えます。
北海道の海で採れる昆布も地球温暖化の影響を受けています。四地域の昆布の現状を知り、地球温暖化の影響について考え、家庭部門からのCO2削減の普及啓発が未来を支える力になることを伝えます。(テキストイン グ)
その他、水すごろう、観天望気かるた、凍ったものゲームなどのツールを用いて、地球温暖化について、楽しみながら学べる内容、冬休みの自由研究にも通じます。

参加費：無料

備考：数量限定になりますが、事前に用意した「四種類の昆布出汁」をテキストングしていただけます。(丁寧にとったお出汁の美味しさ、昆布の美味しさ、四種類の昆布の違いを知って、北海道が誇る財産を再認識するきっかけになり、家庭での昆布の消費量が増えてくれたら産地を守る上でも嬉しく思います)




所感 (参加者の反応、教材の使いやすさなど)

予想以上に来場があり、講座をした甲斐がありました。どこでもフリップだけでは、内容が足りなかったりで、水環境から食へ、地球温暖化の影響と私たちができることを、参加者に考えてもらったり、提案したりできたと思います。
26日は、北海道の昆布から環境を考えるというもプラスし、四種類の昆布の生産地を説明し、食べ比べと試飲をしていただきました。
環境プラザの方にも評判が良かったです！
ただ、私一人で盛りもっていたので、一回に5人位までしか、参加してもらえず、あとは待つ時間も長くなりました。一緒に開催してくれるメンバーがあと2人位いてくれたら良かったかもしれません。
9時半から4時位まで、長丁場でしたが、娘と一緒に頑張りましたよー。娘に感謝です(笑)
親子連れの方も多くて、楽しんでいただけたようで、やり甲斐がありました。今後も活動を続けていきたいと思っています。

写真 こちらに写真を添付してください。(3~5枚：説明もあれば添えてください)

グリーンアドバイザー
玉置 敦子

● 1/16(土) ● エコと暮らしに身近なガーデニング ● 20名
● 埼玉県戸田市 (小学生~80代までの一般対象)

プログラム活動報告書

ご所属：埼玉 弘
お名前：玉置 敦子

実施日時	2016.1.16 pm13:00~14:00
場所	埼玉県戸田市戸田 タカシヨウショールーム
対象者	総数 20人 (女性 14人・男性6人) 年代など小学生~80代
形態	(実技講座、講座形式、会議・研修会、講習会(高さのある移動式プラントナーの紹介しながら簡単な工作交えた園芸教室))
タイトル	エコと暮らしに身近なガーデニング
実施概要	実物野菜をスタンド形プラントナーに植え込むデモンストレーション ペットボトルを使用し手軽にスプラウト野菜を育てる →身近に野菜を育てることが出来る提案

1. スタンド形形のベジタブル用のプラントナースタンドへのベビーリーフの植え込み→20分
2. ペットボトルを使用したスプラウト野菜の育て方(実習)→20分
3. かわれ大塚の種の置き方と育て方及びスプラウト野菜のレクチャー→10分
4. どこでもフリップのファイルを使用したクイズコーナー→10分

所感 (参加者の反応、教材の使いやすさなど)

ガーデニング編の
クイズ：気候変動、クイズ2ガーデニングへの影響クイズ 3水やりに必要な水
量など通り答えを筆手形式でいたしました。

見やすく一目で解かりやすいファイルを使用することで
どの年代の方にも理解しやすい内容で皆さんに楽しんでいただけたこと、
園芸教室だけでなく見本を使ったフリップ使用したこと、講座に統一感がありました。
その中でも、植物自体の防虫物質の割合によって食べられる植物が限定されることを
皆さんが興味を持たれたのが印象的で、さらには水道水を使う日常のことだけでも一人一人の心がけてエコにつながることを再認識していただけたこと。

写真 こちらに写真を添付してください




どこでもフリップを使用したクイズ 1

1 ベビーリーフの植え付け説明

〈自治体〉

岐阜県

環境生活部環境管理課

- 8/25(火)
- 北片町保健センター
- 省エネクッキング教室

プログラム活動報告書

所属：岐阜県環境生活部環境管理課
名前：安藤美紀

実施日時	平成27年8月25日(火) 10:00~12:00
場所	北方町保健センター 栄養指導室(岐阜県本巣郡北方町高屋石末1丁目10番地)
参加人数	総数 21人(大人 9人 子ども 12人) 年代 0~40代
タイトル	省エネクッキング教室(北方町)
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

(1) 講座内容・スケジュール
 ○開学 10:00~10:15
 ・地球温暖化の現状、地球温暖化と食の関係について、「どこでもフリップ」を活用しクイズを交えて学ぶ
 ○講座 10:15~11:30
 ・地産地消や旬の食材選び、ゴミの排出を減らしエネルギーの使用を抑えた調理方法、水の使用や環境への負荷を低減させた片づけ方法などについて学ぶ
 ○試食 11:30~12:00

(2) 実施目的
 家庭から出る二酸化炭素を減らす取組みの一つとして、人間の活動において欠かせない「食」に着目し、省エネクッキングを各家庭に普及・推進する。

所感(感想など)
 参加者には小さなお子さんもいらっしゃいましたが、座学ではみなさん真剣に聞いていただき、アンケート結果では「理解できた」又は「まあまあ理解できた」との回答でした。
 日本で起こっている地球温暖化の影響の写真などがあると、より地球温暖化を身近に感じてもらえると思います。
 【参加者の感想(座学)】
 ・分かりやすく教えて頂いた。
 ・クイズ形式だと楽しめてわかる。
 ・小学1年生の娘には難しかったようですが、
 ・知らない事が、分かった。

備考

写真 こもりに写真を張り付けてください。(1~3枚)説明もあれば添えてください



座学の様子

〈自治体〉

岐阜県

環境生活部環境管理課

- 10/3(土)
- 各務原市立尾崎小学校
- 省エネクッキング教室

プログラム活動報告書

所属：岐阜県環境生活部環境管理課
名前：安藤美紀

実施日時	平成27年10月3日(土) 9:30~11:30
場所	各務原市立尾崎小学校 家庭科室(岐阜県各務原市尾崎南町3-2)
参加人数	総数 27人(大人 10人 子ども 17人) 年代 0~60代
タイトル	省エネクッキング教室(各務原市)
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

(1) 講座内容・スケジュール
 ○開学 9:30~9:45
 ・地球温暖化の現状、地球温暖化と食の関係について、「どこでもフリップ」を活用しクイズを交えて学ぶ
 ○講座 9:45~11:00
 ・地産地消や旬の食材選び、ゴミの排出を減らしエネルギーの使用を抑えた調理方法、水の使用や環境への負荷を低減させた片づけ方法などについて学ぶ
 ○試食 11:00~11:30

(2) 実施目的
 家庭から出る二酸化炭素を減らす取組みの一つとして、人間の活動において欠かせない「食」に着目し、省エネクッキングを各家庭に普及・推進する。

所感(感想など)
 座学ではみなさん真剣に聞いていただき、クイズも楽しんで参加していただきました。アンケート結果ではほとんどの方が「理解できた」との回答でした。
 「食育の3本柱」の「選食力を養う」や「地球の食を考える」という表現が、子どもには難しい印象でした。
 【参加者の感想(座学)】
 ・子どもでもわかりやすいお話で、とても勉強になりました。
 ・質問して下さったので、子供達も興味を持って聞いていました。
 ・パネルを使って分かりやすい。
 ・省エネクッキングをする時、環境の話もできるので、参加した子どもたちが理解しやすく、大変良かったです。
 ・小2の息子にはむずかしかったようです

備考

写真 こもりに写真を張り付けてください。(1~3枚)説明もあれば添えてください



座学の様子

食育インストラクター
朝日 美津子

- 1/24(日)
- 講義形式「私たちにできる温暖化対策」
- 80名
- 福岡県福岡市
- (調理学校等の先生対象)

プログラム活動報告書

ご所属: 全九州調理学校協会
お名前: 朝日 美津子

実施日時	1/24(日)
場所	福岡調理 市内某校
対象者	調理 30名(女性 70人・男性 10人)年代不定 調理学校生(専攻科)
形態	実技講座・実習形式・会議・研修会・講演会・(他)
タイトル	私たちにできる 温暖化対策
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

目次
① 地球温暖化ってなに?
② いま、気候変動を心配していること
③ 「省エネルギー」は、どうすればいい?
④ 実践できること

お会場の講義を、食育の研修会として行なう。

所感(参加者の反応、題材の使いやすさなど)
別紙、アット用紙あり。

備考
アット形式で講義を行なうには、有協会が先物めでお試着をいただく、着、懸念が用いておりました。
アットに備わった、調理機に燃焼を誘っておきました。
(温暖化のしくみ)

写真 (こちらに写真裏を張り付けてください。(1~2枚: 説明もあれば添えてください))



グリーンアドバイザー
東方 陽子
Green Works

- 2/6(土)
- 実技講座「菜種油つくる『ほのぼののあかりづくり』
- 22名
- 江東区立川南小学校
- 菜種油の燃料で、「ご飯を炊く」
- 同じアブラナ科の「カイワレ大根を育てる」
- (ウィークエンドスクール)

プログラム活動報告書

ご所属: Green Works
お名前: 東方 陽子

実施日時	平成 29年 2月 6日 (土) 10:00~12:00
場所	江東区立 川南小学校 (東京都江東区)
対象者	22名 (1年生から5年生) *保護者7名
形態	実技講座 (ウィークエンドスクール)
タイトル	菜種油つくる『ほのぼののあかりづくり』 菜種油の燃料で、「ご飯を炊く」 同じアブラナ科の「カイワレ大根を育てる」
実施概要	(講座内容・スケジュール・実施目的など)

パネル) この中で、ジャムのビンを利用してあかりを作って蓋をして火を通してなが入れたのかという問いから二酸化炭素の目になり、温暖化の目へと導入しました。

パネル) また、種まきのところから「水」の話へと、江東区はマンションが多いためみんなの住んでいるマンションの方が二酸化炭素の発生量が多いね、など。

また、種を育てることにより、二酸化炭素を使用して野菜を育てることにもなり、自分でできた豊富な野菜を育てる、花が咲いて種が出てきて、おやつで食べること、食料やエネルギーを自分たちで作り出すことができる、ということをお話しました。

もちろん、石灰やガスなどの燃料に頼らずに植物のもつエネルギーで食事を作るくらいには簡単にはできないので、何かあるもので工夫して生き方を付けて欲しいというお話もしました。

所感(参加者の反応、題材の使いやすさなど)
思いがけず盛り上がった講座で盛りだくさんなのですが、子ども達もウイイと喜んでくれました。
3年間の講座で内容は大きめに当たったのでウイイが伝わったのは嬉しいと感じています。
短い時間で急ぎですが、今まで植物を上手に利用することで生活が立つというお話するのがメインになっていましたが温暖化防止の為に、植物を育てて二酸化炭素の削減に役立つこと、更に野菜の生産なども伝えることが出来たと感じています。
これを機会に温暖化防止の為に出来ることをもっとみなさんと考えて行けるのではないかと思います。

備考

写真 (こちらに写真裏を張り付けてください。(1~2枚: 説明もあれば添えてください))

