大阪ガスネットワーク株式会社

エコ・クッキング

小５～６　地球温暖　省エネ　資源循環　参加型　90～100 分

授業内容

ふだん私たちが口にしている食べ物は、自然からの大切な恵みです。

「エコ・クッキング」とは、こうした恵みへの感謝の気持ちとともに、食べ物やエネルギーを大切にする、水を汚さない、ゴミを減らす・・・など、環境のことを考えながら料理をつくるライフスタイルです。

小学 5～6 年生を対象に出張授業を実施しています。

授業のポイント

「買い物・調理・食事・片付け」食にまつわる一連の行動について、SDGs、とりわけ地球環境問題との関わりを考えながら調理を通じて学ぶプログラムです。

授業の流れ

○講義　買い物～片づけに至る一連の行動と地球環境問題との関わりについて解説します。
○調理説明　エコポイントをふまえて説明します。
○調理実習　鍋で炊くごはん、みそ汁、ふりかけを作ります。
○試食　調理したものを試食します。
○片づけ　水を汚さない片づけの方法や、ちらし等を使った生ゴミ入れを紹介します。
○まとめ　日々の生活で実践できるよう啓発します。

留意事項

・家庭科室でガスコンロを使用して実施します。
・必要な食材、調理器具、食器は全てご準備いただきます。
・対象地域は、当社供給エリア内（京都市、乙訓、山城、亀岡）に限らせていただきます。
・出張授業の回数に限りがございます。ご希望にそえない場合もございますのでご了承ください。

※　「エコ・クッキング」は東京ガス（株）の登録商標です。