

36 地球にやさしい食生活とは！

～「食」と「エネルギー」の密接な関係～

講義担当： 東京ガス(株)神奈川学校教育情報センター

年間実施数	設定なし
講座対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 小学校児童(5～6年) <input checked="" type="checkbox"/> 中学校生徒 <input type="checkbox"/> 放課後児童育成施設利用児童 <input type="checkbox"/> 高校生徒 <input type="checkbox"/> 大学生 <input type="checkbox"/> 地域一般
対応曜日、時間	月～金曜日 10時～15時(祝日除く)
授業活用例	小学校：調理の基礎、環境に配慮した生活の工夫 中学校：食生活と自立、身近な消費生活と環境
講座実施方法 ()は場所等	<input checked="" type="checkbox"/> 講義(パソコン、プロジェクターが利用できる施設：家庭科室等) <input checked="" type="checkbox"/> ワークショップ(食べものが口に入るまでにどの位エネルギーが使われているか?) *科目単元に沿うよう事前打合せで調整します。
講座所要時間	45～50分
準備する道具、条件	TV or スクリーン

内 容

1 本講座の目的・ねらい

「環境」のことを考えながら、色々な「感覚(五感)」を使って食材選択～調理～食事～片付けができるようになること、また、ガスこんろの安全で正しい使い方とエネルギーの上手な使い方を学びます。大切な地球を守り続ける為に、一人一人が環境に配慮した食生活を考えるきっかけづくりとします。

2 内容

パワーポイントを使って分かり易く説明し、クイズや体験を交えて授業を進めます。

流れ) ①食べ物を味わうとき、どんな感覚を使うか(事前学習)を発表、確認

②なぜ調理をするときに環境のことを考えなければいけないのか。

ゴミを減らすには? 川・海を汚さない工夫とは?

③ガスこんろを使うときに注意すること

エネルギーを無駄なく上手に使う工夫とは?

④まとめ 環境に配慮した食の取組みの効果を確認

ワークショップを学年に応じた内容で実施します。



<旬の食材クイズに答える児童達>



<チラシのゴミ箱で生ごみを減らそう!>

講義の内容に関するお問い合わせ先：045(253)5421 (東京ガス(株)神奈川学校教育情報センター)