



大阪樟蔭女子大学 × 門真市  
健康栄養学科の学生が提案する、「もったいない」普及講座  
スペシャル

～親子で秋のエコクッキング もったいないSP～

秋のスペシャル企画は2つの講座を用意しました！

『家族みんなでピザとスープを作っちゃおう』 『お茶殻をまるごと使っちゃおう』

大阪樟蔭女子大学（東大阪市）は、門真市環境政策課より依頼を受け、2016年よりエコをテーマに門真市の親子を対象とした『環境学習プログラム』の取組みを行っています。このプログラムでは、学生がそれぞれ普段の学びを生かして企画した、「もったいない」の普及活動を行っています。

今回は、夏のエコクッキングに引き続き、本学健康栄養学科の学生による、2つのエコクッキングを開催します。普段使わないもの・捨ててしまうものを役立て、参加者とともに環境保全活動のきっかけづくりに貢献します。

【本件の概要】

- 普段は捨ててしまう食材の使わない部分を見直し、誰でも簡単にできるレシピを考案
- 親子で地球環境を意識したくらしを考え、実践する場を提供する
- 学生は、大学での学びを活かし、自分たちのアイデアでイベントを企画運営する



『家族みんなでピザとスープを作っちゃおう』

日時：2017年11月19日（日）14:00～16:00  
申込：11月2日（木）～9日（木）  
場所：門真市リサイクルプラザ（深田町19番5号）  
対象：門真市の小学校1～6年生の親子  
講師：「グリーンティー」  
（健康栄養学科管理栄養士専攻1年生の5名）

餃子の皮を使った3種類のピザと、スープをつくりまます。ブロッコリーは、茎の部分まで使ったり、じゃがいもは、アルミホイルで皮をむいたり、少しの工夫で普段捨てられてしまう部分を減らすことができるアイデアを紹介します。

11/19  
（日）

お茶殻を使ったエコクッキング。マフィンとチヂミを作ります。さまざまな茶葉を用意し、お茶の味や色、香りの違いを知ってもらいます。お茶に関するクイズや、レシピの配布も行います。

『お茶殻をまるごと使っちゃおう』

日時：2017年12月17日（土）10:00～12:00  
申込：11月2日（木）～9日（木）  
場所：門真市リサイクルプラザ（深田町19番5号）  
対象：門真市の小学校1～6年生の親子  
講師：「チームミックスジュース」  
（健康栄養学科管理栄養士専攻3年生の4名）

12/17  
（土）

《写真は前回のような「野菜の皮が大変身！？ベジブロスカレー」》



### 『環境学習プログラム』とは

3R (Reduce : ごみの減量、Reuse : 再利用、Recycle : 再資源化) など、地球環境に配慮した生活様式の浸透を図り、「もったいない」を意識した普及講座を開催。使い終わったペットボトルや牛乳パックを利用した工作教室、普段捨ててしまいがちなものも役立てて料理するエコクッキング講座など「エコ」をテーマに学生が自由に企画します。

### 「イキ×ラボ・チャレンジプロジェクト」とは

地域が抱える「課題」の解決や「地域活性化」を目ざし、学生が主体になって、地域や行政と連携しながら貢献活動を進めていくもの。プロジェクトは多種多様で、『環境学習プログラム』もそのなかのひとつ。

＜本リリースに関する問い合わせ先＞

学校法人樟蔭学園 100周年記念事業本部 (担当: 宮田)  
〒577-8550 東大阪市菱屋西 4-2-26 / TEL: 06-6723-8152 (直通)  
FAX: 06-6723-8263 / E-mail: 100th@osaka-shoin.ac.jp

樟蔭学園は創立100周年

100<sup>th</sup>

SHOIN GAKUEN  
Established in 1917

樟蔭学園 100周年記念ロゴマーク