

大阪樟蔭女子大学 × 門真市 『親子で学ぶ環境学習プログラム』

健康栄養学科の学生による 地球にやさしいエコクッキング

大阪樟蔭女子大学（東大阪市、<http://www.osaka-shoin.ac.jp/univ>）は門真市と連携し、12 月 11 日（日）『おいしく・楽しく エコクッキング②』と題した『親子で学ぶ環境学習プログラム』を、門真市リサイクルプラザで開催します。本学では学生が主体的に地域の課題解決などに取り組む活動に対して支援を行っており、同市から依頼を受け実現に至りました。

このプログラム（『親子で学ぶ環境学習プログラム』）は、門真市による'エコ'をテーマに市民を対象とした「もったいない普及事業」の新しい取り組みです。
本学健康栄養学科（管理栄養士専攻）の学生有志が大学での学びを活かし、普段は捨てる部分のある食材を丸ごとつかったエコクッキングを企画運営しています。

第 1 回目に行ったスイカを使ったメニューでは、「親子で体験できることがうれしい」「家でも作ってみたい」と好評をいただきました。第 2 回目となる今回は、みかんを食材に、効能や栄養価また旬の食材の持つ利点等を活かしたジャムを考案しています。

本学では、このプロジェクトでの活動をとおり、地域の方々が地球にやさしい・エコを体験し、「もったいない」の普及に貢献するとともに、主体的に物事に取り組む社会的・創造的な力を身に付け、地域社会の中で活躍できる女性の育成を目指します。

=====体験学習の概要=====

「おいしく・楽しく エコクッキング②」
～みかんを丸ごと使って！？ジャムをつくっちゃおう～

日時：2016 年 12 月 11 日（日）

14:00～16:00

場所：門真市リサイクルプラザ（深田町 19 番 5 号）

対象：門真市在住の小学生全学年

講師：「チームミックスジュース」



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）2 回生の 4 名）

食生活に問題の多い現代において、食事を「治療」のひとつと捉え、
栄養ケア・マネジメントを行うための専門知識等を学んでいます。



出来上がったジャムはパイ生地にはさんで試食します！

<取材のお申込・お問合せ先>

学校法人樟蔭学園 100 周年記念事業本部（担当：宮田・梶田）

〒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