



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

～親子で夏のエコクッキング もったいないSP～

3つの講座を用意しました！『野菜の皮が大変身！？ベジプロスカレー』
『すてないで！！えびの殻でエコクッキング※』 『憧れのパンケーキ～エコジャムを添えて～』

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、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』の取り組みを行います。今年の夏は、昨年に引き続き好評の「もったいない」普及講座（エコクッキング）を3件開催します。講師は、本学健康栄養学科（管理栄養士専攻）の学生有志で構成されています。この取り組みは、普段は捨ててしまう部分を活用したエコクッキングをチームごとに企画運営しています。また、秋にも2つのエコクッキングを開催予定です。是非取材にもお越しください。

- 【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

夏のエコクッキング もったいない SP

Table with 4 columns: テーマ, 開催日, 募集期間, 開催場所. Rows include topics like '野菜の皮が大変身！？ベジプロスカレー' and 'すてないで！！えびの殻でエコクッキング※'.

秋のエコクッキング もったいない SP (予告)

Table with 4 columns: テーマ, 開催日, 募集期間, 開催場所. Rows include topics like '家族みんなでピザとスープを作っちゃおう' and 'お茶殻をまるごと使っちゃおう'.

『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」を旨とし、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。

8/27
(日)

『野菜の皮が大変身!?ベジブロスカレー』

日時：2017年8月27日(日) 12:00~14:00
場所：門真市リサイクルプラザ(深田町19番5号)
対象：門真市の小学校1~6年生の親子
講師：「アラモード」
(健康栄養学科管理栄養士専攻1年生の8名)

普段捨ててしまう、野菜の皮や種で取っただしを"ベジブロス"と言います。この回では、たくさんの栄養素が含まれているベジブロスを使ってカレーを作ります。何にでも使えて、誰でも簡単に実行できるようなエコクッキングです。

えび餃子・卵スープ・ご飯を作ります。その中から、捨てられてしまうことの多い、エビの殻を使用したふりかけを作ることでゴミを減らす工夫を考えていきます。講義タイムでは、クイズ形式でごみについて楽しく学んでもらいます。

『すてないで!!えびの殻でエコクッキング✿』

日時：2017年9月2日(土) 11:30~13:30
場所：門真市リサイクルプラザ
対象：門真市の小学校3~6年生の親子
講師：「はらぺこ」
(健康栄養学科管理栄養士専攻2年生の5名)

9/2
(土)

9/17
(日)

『憧れのパンケーキ ~エコジャムを添えて~』

日時：2017年9月17日(日) 14:00~16:00
場所：門真市リサイクルプラザ
対象：門真市の小学校1~6年生の親子
講師：「Hang」(ハング)
(健康栄養学科管理栄養士専攻1年生の4名)

リンゴと人参、みかんジュースでミックスジュースを作り、その搾りかすでジャムとパンケーキをつくります。また、パンケーキの型は牛乳パックを使用します。講義タイムでは、ジャムの使い道や使用材料の効能と効果を学んだり、旬の野菜クイズも用意しています。

《写真は昨年のような「みかんを丸ごと使って!?ジャムをつくっちゃおう》



<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

