

# 学生プロジェクト前期活動

## 中山小学校調理実習

〈◎いただきます!!〉

9月5日(火)中山小学校5、6年生合計38人の児童と◎いただきます!!メンバー8人が食品ロスを減らすレシピをもとに調理実習を行いました。教える学生と学ぶ小学生も緊張していましたが、一緒に調理するなかで笑顔があふれて会話が弾みました

### ◎いただきます!!の挑戦

今回の中山小学校の調理実習をやるにあたって、食品ロス削減についてわかりやすく知ってもらいたいと思いみんなで意見を出し合い工夫しました。しっかりと準備をしていったつもりでしたが、調理実習当日はよく知らない場所ということと、相手が普段あまりふれあうことのない小学生という初めてのことはばかりで予定通りにいかないことも多くありました。しかし、小学5、6年生のみんなは私たちが思っていた以上に楽しんでくれて出来上がったおやつを、「苦手なブロッコリーもおいしく食べることができた。」と伝えてくれてうれしかったです。調理実習や、一緒に給食を食べることで仲良くなることができ、会話の中でたくさんの意見を出してくれました。小学5、6年生のみんなは大学生の私たちが思っていたより調理実習が好きで、「包丁をもっと使う料理をやってみたい。」という意見が多く上がったことに驚きました。今回の調理実習から少しでも食品ロスについて考えてもらえたらうれしいです。

人間健康学部 健康栄養学科2年 小口 茉菜



### メッセージ 中山小学校より

「食品ロス」という言葉をよく知らなかった子どもたち。

今回◎いただきます!!の皆さんの力を借りて、ブロッコリーの芯やかぼちゃの残り物といった、最初は「これとこれって合うの?」という材料をおいしい蒸しパンやおもちに変身させることができました。そしてふわふわ、もちもちの食感は想像以上においしくてびっくり。簡単に出来たことで「これなら家でもできそう」「もらった本で家でも作ってみたいな」「近所の人にも教えたいな」「給食も残さず食べたいな」とこれからの生活でも食品ロスに気づき、生かせる方法を考えることができました。

大成功でした。ありがとうございました。

5年生 担任 井口 有紀子



## FM 長野に出演 クックパッドにメニュー掲載

私たち「◎いただきます!!」プロジェクトは平成26年の秋から松本市と協働し、食品ロス削減事業として、まるごと料理・リメイク料理のレシピの考案を行ってきました。

この度日本最大のレシピサイトであるクックパッド内にある消費者庁ページへのレシピ掲載とラジオ放送により、私たちの作ったレシピが松本市だけでなくネット環境がある全ての方に発信できたことに驚きと大きな喜びがありました。ラジオ出演は緊張しましたが工夫した点や苦勞した点など活動を振り返りながらお話ができ、とても楽しい時間を過ごせ、よい経験にもなりました。レシピ集には学生らしい目線で斬新な料理が載っています。

各家庭において楽しみながら食材の大切さを知っていただき食品ロス削減にご協力いただければ嬉しいです。

人間健康学部 健康栄養学科 4年 瀬林 千晶



提供 長野エフエム放送株式会社