

# 親子で学ぶ 使い切りクッキング

7月21日開催!

食べられるのに捨てられてしまう食品(食品ロス)のことや食べ切り・使い切りの大切さを楽しく学びました!



葛飾元気野菜を使った試食メニュー作りでは、ごみをなるべく出さない切り方などを教わりました!



## 試食メニュー



### 小松菜と桜えびごはん(4人分)

#### 【材 料】

ごはん2合、小松菜のじく3株、桜えび13g

#### 【作り方】

- ①小松菜は株元をよく洗い細かく小口切りにして、小袋に入れ、塩を振り(分量外)軽くもむ。
- ②ごはんに桜えびと、よく水気を絞った①を混ぜる。

### イタリアン卵スープ(4人分)

#### 【材 料】

出汁4カップ(昆布10cm、煮干し5本を入れて8時間漬けたもの)、トマト中1個、玉ねぎ1/2個、小松菜50g、卵2個、塩1つまみ、コショウ少々、粉チーズ30g

#### 【作り方】

- ①小松菜は株元をよく洗い、4cmに切る。玉ねぎは千切り、トマトは角切りにする。
- ②鍋に出汁と玉ねぎを入れ火にかける。
- ③玉ねぎが柔らかくなったら、トマト、小松菜を加え、塩コショウで味を整える。
- ④沸騰させて卵と粉チーズを回し入れる。

お楽しみの試食タイム



# 社会科見学 バスツアー

8月23日開催!

小学生17名と保護者15名の計32名で2か所の工場を見学してきました。

## (株)バースヴィジョン



工場見学



さわって体験

## キッコーマンもの知りしょうゆ館



工場見学



昼食の様子

(株)バースヴィジョンでは、家庭から集められたプラスチックごみが、人の手で不適物を分別し、破碎・洗浄し、「ペレット」という製品の基となる材料にリサイクルされる工程を見学しました。ここでできた材料は、各メーカーに売られ、カバン・スーツケースの中敷き、物流用のプラスチックパレットなどに生まれ変わります。

「キッコーマンもの知りしょうゆ館」では、「工場見学ガイドツアー」に参加し、日本を代表する調味料「しょうゆ」の歴史や知識、環境に配慮したしょうゆ作りなどについて学びました。また、しょうゆの味を体験できるコーナーでは、しょうゆの味比べをして楽しみました。