

シルバーカレッジ シラバス（生活環境コース）

項目	総合学習	対象学年	1年生	場所	学習室3・4、調理実習室
テーマ	「エコクッキング」初級編				
講師	日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエ上級プロ 川上マユミ				
<p>講義内容</p> <p>座学では</p> <p>「エコクッキング」とは何かを学びます。</p> <p>「環境問題」と「食」の深い繋がりを理解し、食事作りでゴミの削減に挑戦します。</p> <p>グループでテーマに添った献立作りをし、買い物、料理の手順、片付けなどそれぞれの分野で工夫を凝らし、どのようにすればゴミを減らす事が出来るかを話し合います。</p> <p>実習では</p> <p>グループで作ったメニューを調理実習し試食をします。</p> <p>グループごとにゴミの計量をし、グループで話し合った取り組みが実際にできたかどうかを振り返ります。</p>					
<p>講師よりメッセージ</p> <p>生活環境グループでも調理実習があります。苦手な人もいるでしょうがグループで作る楽しさ、自身がかかわった料理の美味しさを体験出来る良い機会となる授業です。</p>					