

青島中で職業観育成事業を実施しました！

～リモートで「食品ロス削減になるカレーレシピ」をハウス食品グループに提案～

11月25日(木)に、青島中の2年生が食品ロスを減らせるカレーのレシピを考え、ハウス食品グループの担当者に提案しました。



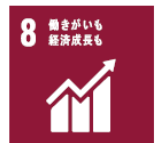
青島中ではSDGsについての授業で、食品ロスについて学び、2か月をかけて食品ロスの削減になるカレーのレシピをクラスごとに検討してきました。当日は、8クラスの代表16チームがスライドや手作りのポップをカメラで映しながら、考案したレシピをSDGsの17の項目と関連付けながら提案し、非常に内容の濃い学習活動が行われました。

微妙に余る食材や捨ててしまう部分を簡単に使い切れるレシピです！食材をみじん切りにするので嫌いな物も食べやすくしています。

残り物を使っていてすごくいいですね！捨ててしまう部分を使うことで生産者さんも嬉しい、「みんながHAPPYになるカレー」なのかなと思いました。

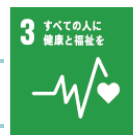


お客様相談部 神宮字さん



カルピスを辛口のカレーに入れることで、大人から子どもまで食べられるカレーにしました！家族からは、1/3カップがちょうどいい甘さになりますとの意見もありました。

おうちの方の意見を聞いたうえで作り直したのはいいなと思いました。もう一度味覚チャートを使って作り直してみると、より良いものを作ることができるかもしれません。



CSR部 荒井さん



職業観育成事業とは、子どもたちが多様な大人と出会い、多様な職業観を身につけられるようなキャリア教育の実践として、静岡大学によるICTを活用した「子どもと専門家」をつなぐ遠隔授業を市内小中学校で実施しています。今年度は藤枝小、青島中など6つの小中学校で実施予定です。

