でいたら、 とても使いやすいことが分かりました。お母さんが夜ごはん何を作るかなやん ーHを使っての料理は、こぼれてもふきやすいし、夏料理をするとき暑くないし、 私が印象に残ったことは、夏カレーを作ったり、どらやきを作ったことです。 夏カレーの作り方を教えてあげたいです。(中一)

とを知れたから、スーパーに行ったときには、食品をてまえからとるようにしたスーパーに行くときは、食品をうしろからとらずに、てまえからとるといいこ いと思います。

たです。 Hを使ってりょうりをしたときには、うまくどら焼きをつくれたのでよか

カレーライスを作れたので家でもつくってみたいです。 カレーライスをつくったときには、上手にやさいを切れたのでよかったです。 (小 四)

ゼロカーボンについてよく分かりました。

分かっててとてもよかったです。 イオンでの対策や温だん化のしくみや原因が分かったし、 電気自動車のことも

調理実習でも大豆ミートやーHについてもよく分かってすばらしかったと思い

いなと思いました。いなと思いましたの、CO2を出さないための工夫など少しでも減らせたらいがないようにしたり、CO2を出さないための工夫など少しでも減らせたらい今回の学びを通して食についてのみなおしや、生活をふり返って電気のむだ

なることで一人の命を救うこともできるとわかりました。 ことで、今自分が食べられることがありがたいということや、食べ残しが少なく ふだん何も考えずにロスを減らすなどといったことで、この学習で少し見直し してみようかなという気持ちをもつことができたし、世界の食のことを知れた

みんなでできることなのでしていこうと思いました。 一人一人ができることを少しでもすることで、地球を救う道に進むことができ

自分の国の食べ物を増やしたり自然を増やしたりすることで、少しのCO2減 いても、 ふだん気にかけていないことでも話を聞くことで、みんなが地球温だん化につ 少につながっていくことも知り、 食品ロスについても考えてもらえていけたらいいなと思いました。 みんなにも教えていけたらいいなと思いまし

さんにも教えたいと思います。 肉のかわりに、大豆を使った代用食の作り方は、 大豆ミートを使い、ドライカレーやサラダを作った回がおもしろかったです。 なにも知らなかったので、

ます。 ど電気を使い、 電気を使い、またさらに温度が上がるのでくり返さぬよう注意しようと思い地球温暖化は、二酸化炭素が多く出ることがあまりよくないので、クーラーな

たのでよくないと感じていました。一度白化するともう元どおりにならないの環境の変化により、サンゴの白化が進んでいることはテレビなどで知ってい 環境問題にも注意したいと思います。

すると、油などの燃料を使い二酸化炭素が出るので、輸入にたよらず自分の国で こったものを食べて、 食料自給率は、小麦粉などは、ほとんど輸入にたよりすぎているので、輸入を 地産地消をしようと思います。 

こうと思います。 この知ったことを活用して、これから私たちにできることを考え、実せんしてい 地球温暖化で本当にたくさんの影響を受けていることが改めて分かりました。 についての詳しいことや最終回で、食事について知ることができました。 今回の授業を通して、三回しか参加できなかったけど、この三回で地球温暖化

とを私たちが考えるだけではなく教えて欲しいです。 そしてもっと地球温暖化による影響をあまりださないために、 来年は、 自分が昆虫食のとき行けなかったので、もう一度して欲しいです。 私たちできるこ

来年もできれば参加したいです。色々なたくさんのことが知れて良かったで ありがとうございました。 中 三