

[miyamori_13]

活動タイトル	親子ウォームビズ・クッキング～地球の危機を救え！道産食材で保温調理
実施日	2007年1月16日 13:30～16:30
場所	札幌エルプラザ（札幌市）
対象数	36人
内容	<p>内容</p> <ul style="list-style-type: none">・ 北海道ウォームビズセッションでの親子ウォームビズ・クッキングゾーンで、保温調理の利点やフードマイレージについてお話ししました。・ メニューは、道産食材を使った北海道の白いカレー、豚肉のソース煮、キャロットライス、なめらかバニラプリン。調理実習の講師は、北海道グリーンファンドの高橋ゆみ子さん。・ 保温調理の待ち時間に、台所で使うエネルギー、電気・ガス・水の省エネについて「省エネクッキング・チェックシート」を使って説明。また保温調理はどの位お得かについて、1回の炊飯で、ガスで保温調理した場合とIH炊飯ジャーで炊いた場合の違いを金額で示して説明しました。・ 札幌市環境カレンダー及びNACS発行のテキスト「STOP the 温暖化省エネ大作戦」の‘食料にかかるエネルギー’をコピー配布し、CO2の排出量を比較、温暖化防止のためにも、道産食材の利用を呼びかけました。
実施写真等	