

NO.	70	講座形式	体験型			
講座名	保温調理にチャレンジ					
分野	メインの分野	地球温暖化防止	リサイクル・廃棄物	生物多様性・自然保護	森林保全・緑化	大気環境保全
	地球温暖化防止	○				
	水環境保全	化学物質対策	環境全般	地域環境管理	消費・生活	その他
対象者	幼稚園・保育園	小学校(低学年)	小学校(高学年)	中学生	高校生	大学生
			○	○		
	一般	企業・事業所	対象 その他			
	○					
参加可能人数	10名～30名	実施時間	2時間			
目的	家庭部門のCO2削減					
プログラム内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保温調理の方法について 2. 保温調理のメリット 3. 調理 4. 保温中に「食」に関する二酸化炭素削減について学習 5. 試食 6. 後片付け 					
申込者側で用意していただくもの	ノートPC、プロジェクター、スクリーン、ホワイトボード、資料配布			申込者の材料費等負担	500円/人程度	
条件・注意点	参加者に用意していただきたいもの・・・エプロン、筆記用具					
代表講師氏名	内田 潮路					
代表講師経歴	1957年生まれ ■資格：省エネルギー普及指導員 ■専門分野：温暖化防止、保温調理 ■活動内容：保温調理					
その他スタッフ	真田 由美子					
メッセージ	身近なところで実践できる、地球温暖化防止活動のひとつとして「保温調理」をお伝えしています。おいしく楽しくレッツクッキング！					