

夏休み親子でバスツアー (食品ロスマグネット作り) 報告書

開催日時 : 平成28年7月22日(金) 9:15 ~ 12:30
場 所 : 国崎クリーンセンター
参加者 : 9組26名 (大人10名、子ども16名)
(応募者数 37組 大人38名、子ども69名)

目的

国崎クリーンセンターの施設見学と、食品ロスマグネット作りを実施。

ごみ処理施設の見学と体験を通じて環境問題やライフスタイルに対する問題意識を持ち、子どもたちの未来をよくするために、普段の暮らしの中でもできることを考えてもらうため。

また、食品ロスマグネットづくりでは、賞味期限を過ぎて捨ててしまう食材や、多く買いすぎて使いきれなかった食材、そういった「もったいない」食材廃棄をなくすため、冷蔵庫の中を管理できるマグネットを作成。

行程

9:15 市役所集合
10:00 国崎クリーンセンター到着
ゆめほたる施設職員による施設見学
11:00 『食品ロスマグネット』作り
12:00 国崎クリーンセンター出発
12:30 市役所到着・解散

参加者の感想等

- ・普段出しているごみがどのように処理されているのか興味があったので、目の前で見学できてとても勉強になった。
- ・ごみを処理するのにもとても費用がかかるのでなるべくごみを減らそうと思った。
- ・ごみ収集車が大好きなのでとても喜んでいました。
- ・ごみの分別等考えさせられるものがありこれからの行動に変化が出そうです。
- ・クリーンセンターの内部が見学できてとても勉強になりました。
- ・時間が短かったので、もう少し長くてもいいと思います。
- ・初めて来たので、また連れてきたいです。

夏休み親子でバスツアー (ごみダイエツクッキング) 報告書

開催日時 : 平成28年8月23日(火) 9:15 ~ 14:30
場 所 : 国崎クリーンセンター
参加者 : 6組16名 (大人6名、子ども10名)
(応募者数 17組 大人17名、子ども25名)
講 師 : リープクーヘン クッキングサロン代表 佐藤 恵美 氏
(川西市廃棄物減量等推進審議会委員)
クッキングメニュー : 和風餃子・余ったごはんて冷やし茶漬け
ゴーヤサラダ・フルーツゼリー

目的

国崎クリーンセンターの施設見学と、ごみダイエツクッキングを実施。

クッキングでは、ごみを濡らさず捨てる、捨てる前に水切りをする、残さず食べるなど、小さなことに気を付けることでごみを減量できることを学ぶ。また、作る過程でどういった事に気をつけるとごみ減量になるのか、環境に配慮する(エコロジー)だけでなく、家計にも優しい(エコノミー)もあわせて学ぶ。

行程

9:15 市役所集合
10:00 国崎クリーンセンター到着
ゆめほたるにてクッキング&食事
13:00 ゆめほたる施設職員による施設見学
14:00 国崎クリーンセンター出発
14:30 市役所到着・解散

参加者の感想等

- ・子どもと一緒に楽しめるので良かった。
- ・子どもと楽しく参加できるように工夫されていてメニューも考えられていて、とても良かったです。
- ・子どもと一緒に料理ができて楽しかったです。豆知識も役に立ちました。
- ・自宅ではしないメニューもあり、おいしくいただきました。

バスツアーの様子

平成28年7月22日(金)



平成28年8月23日(火)



↑ 生ごみの残量

↑ 完成写真