食品ロス削減をめざして　～持続可能な食生活のために私たちにできること～

一枚ポートフォリオ

3年1組　　　番　氏名

☆このシートに毎時間学んだ内容と、食品ロス削減の観点から考えたことや気づいたことについて、まとめておこう。

**4回目：「食べ物を無駄にしない知恵」から生まれた郷土料理（調理実習）**

**＜内容＞**

**＜考えたこと・気づいたこと＞**

**３回目：鮭料理の試食と「食べ物を無駄にしない知恵」から生まれた郷土料理について**

**＜内容＞**

**＜考えたこと・気づいたこと＞**

**1回目：食品ロスが多い現状を把握する**

**＜内容＞**

**＜考えたこと・気づいたこと＞**

**2回目：出前講座「鮭丸ごと調理実習」**

**＜内容＞**

**＜考えたこと・気づいたこと＞**

**５回目：食品ロス削減をめざして～持続可能な食生活のために私たちにできること～**

**＜内容＞**

**＜考えたこと・気づいたこと＞**

**○食品ロスに関する学習を終えて**

**（自分の考えがどのように変わったか、持続可能な社会を創造するためにどんなことを実践してきたいかなど、学習全体を通して考えたことを記入する。**

**○学習を始める前に考えてみよう！**

①規格外または形の悪い食べ物は食べられない？　　　　　　　　　　はい　　　いいえ

②「かきのもと（菊の花）」はすべて食べることができる？　　　　　　　はい　　　いいえ

③カットされていることが多い大根の葉、実は食べることができる？　　はい　　　いいえ

④鮭は丸ごと（すべて）食べることができる？

　　　　　　　　　　　　　はい　　　いいえ