

テーマ 7

食品ロスを考えよう

予定時間20分(または45分)

食品ロスとは「まだ食べられる食べ物が捨てられてしまうこと」をいいます。日本では年間600万トン以上の食べ物が捨てられているといわれています。食べ物を無駄にしていることの問題点を改めて考えるとともに、子どもたち自身ができることは何かを考えます。道徳やSDGsの学習、学校給食の残菜の話と関連させて活用可能です。

授業の目標

●世界で起きている飢餓や日本で起きている「食品ロス」の問題について理解するとともに、日常生活で少しでも「食品ロス」をなくしていくにはどのようにすればよいか考えることができる。

物語のあらすじ


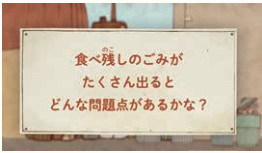


ボナとペティの事件簿 「人気レストランのなやみ」

探偵のボナとペティは人気レストランに出かけますが、行列ができていたため、あきらめて帰ろうとしたところ、店主のセシボンさんと会います。そこで大量のごみを目撃し、セシボンさんがお客さんの食べ残しになやんでいることを聞きます。食べ残しが多く出ることの問題点を考えていきます。

指導案

- ※短 は短時間利用ができるコンテンツです。
- ※基本20分の授業ですが、道徳科や学級活動での45分の授業も可能です。45分授業の場合は【 】を追加。

目安の時間	学習活動と使用するコンテンツ	指導上の留意点
導入 3分	<p>【物語】「人気レストランのなやみ」を視聴させる。子ども同士が話し合いやすいように4人程度の班を作る。</p> 	<p>PC、モニタ(またはプロジェクター、スクリーン、スピーカー)を用意し、アニメが視聴できるようにする。</p> <p>●これから出てくるアニメには探偵事務所が出てきます。そこにある事件が舞い込んできます。2人の探偵と一緒に、みなさんも探偵になって事件を解決してください。</p> <p>【道徳ノートなど子どもたちの考えを書ける用紙を配布する。】</p>
4分	<p>「たくさん食べ残しのごみが出ることの問題点は何か?」について子どもたちに話し合わせ、何人かに発表させる。</p> 	<p>登場人物や問題の状況を確認したのち、食べ残しの問題点について考えさせる。また発問する前に食べ残しのごみになっていることを子どもたちに十分に意識づけさせる。</p> <p>●食べ残しができることはよいことですか、よくないことですか? ●食べ残しがよくないことだとわかっている人が多いみたいですが理由はわかりますか? なぜ食べ残しは問題なのでしょう?</p> <p>【各自に自分の考えを記入させた後、班ごとに話し合いを行い、発表させる。子どもたちが発表した内容については板書する。】</p>

4分	<p>解説1 「食品ロスとは？」を視聴させる。食品ロスや食品ロスの問題点を理解させる。</p> <p>短</p> 	<p>食べ残しが「食品ロス」という問題であることを伝える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品ロスはどんなことが問題でしょうか？ ●食品ロスの半分はどこからでる食べ残しでしょうか？
3分	<p>「たくさんの食べ残しのごみが出ないようにするためにはどうすればよいか」について子どもたちに話し合わせ、何人かに発表させる。</p>	<p>出てきた意見を否定することなく、できるだけ子どもたちの意見を引き出すようにし、自分の食生活(食べ残し)を見直すきっかけになるように促す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食べ残しのごみが出ないようにするためにはどうすればよいでしょうか？ 私たちにできることはあるでしょうか？ <p>【発問を板書する。各自ノート等に記入させた後、班ごとに話し合いを行い、発表を行わせる。子どもたちの意見を板書する。】</p>
まとめ 4分	<p>解説2 「食品ロスを減らすために」を視聴させる。私たち人間は生き物(命)をいただいていることを自覚することを伝え、買い物の仕方や少しの工夫で食品ロスを防ぐことができることを理解させる。</p> <p>短</p> 	<p>授業者が知っていたり、実際に行っていたりする食品ロスの取り組みを紹介するとよい。たとえば、「食べる予定がない食品はフードバンクを利用している」など。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●みなさんでもできることはありましたか？ ●食品ロスを防ぐために、どんなことを工夫しますか？ <p>【栄養教諭や給食センターの職員などを招いて、給食や身近な場面での食品ロスについて話をしてもらう。】</p>
2分	<p>感想を書かせるなど授業の振り返りを行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●授業は楽しかったですか？ ●今日学んだ感想について書きましょう。 <p>【各自、本日の感想をノートなどに記入させる。】</p>

短時間利用ができるコンテンツと活用例

様々な教科の授業や学級指導の場で、単体で(あるいは組み合わせで)短時間利用ができます。関連する教科や単元例を()に記載しています。

解説動画1

食品ロスとは？



(3分6秒)

食品ロスとは何かを伝え、食品ロスの問題点を考える。
(4～6年給食指導)
(4～6年道徳科)

解説動画2

食品ロスを減らすために



(3分32秒)

食品ロスを防ぐために自分たちでできることを考える。
(4～6年給食指導)
(4～6年道徳科)

もっと詳しく! プロに聞こう

食品ロスを減らすために 家庭でできること

最近では多くの自治体が、家庭や外食店への食品ロス削減に向けた普及啓発に取り組んでいます。ここでは県として先進的に取り組んだ福井県が2006年にスタートした「おいしいふくいたべきり運動」を紹介します。

家庭やホテル・レストランなどで、おいしい地元の食材を使っておいしい料理をつくり、外食時に食べきれなかった分は持ち帰って家庭で食べきろう、という運動です。

<食べきり実践チェック表>で呼びかけている7項目を紹介します。①買い物に行く前に冷蔵庫を確認しよう、②ばら売り・量り売りを利用して必要な分を購入しよう、③週に1回は「冷蔵庫一掃デー」消費期限が近い食材を使い切る日にしよう、④自分が食べきれぬ適量を見つけよう、⑤家族の予定を把握し、必要な分だけ料理を作ろう、⑥調理くずは再調理し、工夫して食材を使い切ろう、⑦食べきれない分は他の料理にアレンジしよう。



環境カウンセラー
崎田裕子先生

そして最後に、生ごみを捨てるときに水気をぎゅっと絞ると、ごみ量はぐんと少なくなります。できるところから、習慣にしていきたいものです。

なお、2016年には福井県が事務局となり「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」が発足。食品ロス削減に取り組む全国の自治体はその施策を共有しています。すべての都道府県と一部の市区町村、あわせて400近い自治体が参加しており、自分の住んでいる地域が具体的にどのような呼びかけをしているか、ぜひ調べて学校の取り組みや家庭と連携した地域の取り組みに活かしてください。

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

<http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/network/>

もっと詳しく! 賞味期限と消費期限

2018年6月に環境省が公表した「第四次循環型社会形成推進基本計画」で、食品ロス削減が国の目標値に初めて加わりました。「2030年目標：家庭系食品ロス量は2000年度の半減」というものです。

私たちの家庭から出る生ごみの約35%は、まだ食べられるのに捨てられている食品ロスで、その内訳をみると食品ロスの約30%は調理時の過剰除去、約40%は食べ残し、約30%は手つかず食品が直接廃棄されているのです。

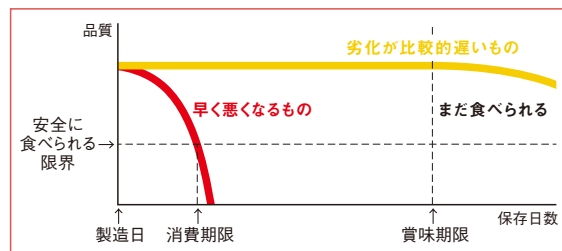
この手つかず食品の中には、賞味期限前や賞味期限が切れた直後の食材も多く、食品の期限表示の意味を正しく理解して、「もったいない」食品ロスを減らしたいものです。

消費者庁の資料によれば、お弁当やサンドイッチなど傷みやすい食品に表示する「消費期限」は「食べても安全な期限」なので、消費期限内に食べることが大切ですが、スナック菓子やカップ麺など日

持ちする食品に表示する「賞味期限」は、「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限が過ぎてもすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうかを判断しましょう。

期限表示も変化し始めており、これまでの年月日ではなく、製造から賞味期限まで3カ月以上ある場合は年月のみの表示も認められるようになっています。自分自身の五感でチェックして、しっかり食べきりたいものです。

賞味期限と消費期限のイメージ



知っておきたい！ 食品ロスを減らすための企業の取り組み

テーマ7「食品ロス」は世界的課題として国連が定めた「持続可能な開発目標(SDGs)」のひとつに掲げられています。飢餓に苦しむ人々を救うために世界が協力して集めた食べ物が年間320万トン(※1)であるのに対し、日本での食品ロスは年間646万トン(※1)にのぼります。こうした現実をふまえ、日本でも多くの企業が食品ロスを減らすために取り組んでいます。

マクドナルドでは、ハンバーガーやポテト、ドリンクなど、調理・販売において必ず出てしまう食品廃棄物を削減するため、まずは「ごみ(食品廃棄物)を出さない」ためにはどうしたらよいか(発生抑制)を真剣に考え、注文いただいてからスピーディーにバーガー類を調理するオーダーメイド方式「メイド・フォー・ユー」システムを導入しました。商品を作り置きし一定時間で廃棄していたこれまでと異なり、注文後に必要な量を調理できるため、食品ロス(完成品廃棄物)削減に大きな効果をあげることができています。(※2・下図)お客様にとっても短い待ち時間でできたてのおいしさが

楽しめるという利点があります。そのほか接客時にも、使われない砂糖やミルク、食べられない・食べきれないものを減らすために取り組んでいます。たとえば、ピクルスやマヨネーズなどが苦手な方はご要望に応じて取り除いた商品を、食べきれなかった際には持ち帰れるように紙袋をご用意するサービスをご提供しています。大勢のお客様にご利用いただいているマクドナルドの全店で実施すると、こうした小さなことが大きな効果につながります。

食品ロスは企業の取り組みだけでは解決しません。コーヒーをご注文されたお客様のなかには、砂糖やミルクを使わないので要りません、とお受け取りにならないことがあります。多くの人が課題を知り、食べ残しをしないように食べきれる量を注文したり、買ったり、不必要なものは受け取らないようにするなど、一人ひとりが大切な食べ物を無駄にしないという意識を持ち、持続可能なよりよい社会となるよう協力して取り組むことが大切だと考えます。

(※1)国連世界食糧計画(WFP)の食糧援助量2015年/環境省「食品廃棄量等・食品ロスの量の推計値2015年度」

(※2)図は売上100万円あたりの完成品廃棄物量の推移。「メイド・フォー・ユー」システム導入開始の2001年は9.9kgだったが全店導入完了の2005年には4.8kgと約半量までの削減を達成。

「メイド・フォー・ユー」導入で食品ロスを大幅削減

