

この「環境学習お助け情報」は、学校で環境学習を実施する際の参考に発行しています。

今回のテーマは「食品ロス」



活用範囲  
小学校（4年生以上）、中学校  
社会科、家庭科、総合的な学習の時間  
特別活動など

## 「世界で生産される3分の1の食料が、捨てられています※1」



76世帯、3日分の燃やすごみに入っていた手付かず食品の例 出典:平成21年度京都市調査結果

「食品ロス」とは、まだ食べることができるのに捨てられている食べもののことです。

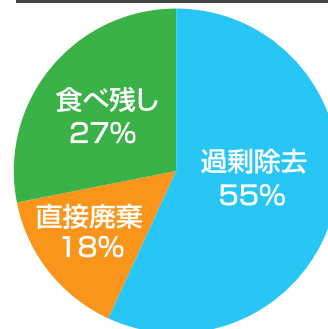
農林水産省と環境省の推計によると、平成25年度の日本における「食品ロス」は年間632万トンです。そして、このうち約半分の302万トンは、「食べ残し」・「手をつけないうまま捨てられる直接廃棄」・「厚くむきすぎた野菜の皮などの過剰除去」により、家庭から捨てられたものです※2。1人あたりで換算すると約136g、毎日おにぎりを2個ずつ捨てている計算になります。

食料は、水・光・熱エネルギー、肥料・飼料、土地、労働力など多くの資源を使って生産され、その過程で加温栽培などにより二酸化炭素が発生しています。

また、日本の食料自給率はカロリーベースで39%（平成27年度）※2ですので、外国からの輸入時にもたくさんの燃料を使うことで二酸化炭素が発生しています。食品ロスは、資源を無駄に消費し、地球温暖化にもつながっているのです。

一方で、世界では9人に1人が、十分にご飯を食べることができずに苦しんでいます※1。世界の食料不足と食品ロスに対して、私たちにできることを考えてみませんか？

家庭における食品ロスの内訳



出典:農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査(平成26年度)」を基に消費者庁にて作成



毎日2個分、捨てられています



「いただきます」という言葉には、「命をいただきます」という意味も

※1 出典 国連食糧農業機関(FAO) ※2 出典 農林水産省





# 食品ロスを減らすための実践事例 (2016年度)

## 安行小学校 ～食品ロスの現状を知る～

**対象** 4年生(4クラス)  
**教科領域** 社会科(15時間扱い)  
**単元名** 「くらしとごみ」  
**授業の位置づけ** 「わたしたちにできること」(14・15時間目)  
**学習内容** 学校の給食残菜や、家庭・企業から出る食品ロスの実態について知り、それを減らすために自分たちにできることを考える。さらに、フードバンクとフードドライブの活動について知る。  
**外部講師** 認定NPO法人川口市市民環境会議  
 ※エコ・スクールン制度を利用  
 フードバンク埼玉 永田信雄氏  
 ※埼玉県資源循環課のゲストスピーカー派遣事業を利用

**担任の先生からの一言**  
 「“おにぎり”を作る体験はとてもよかったです。またフードバンク埼玉の永田さんのお話も、わかりやすくよかったです。子どもたちは、“給食の時にかわりをたくさんする”“食べ残さないようにする”などの感想を話していました。」  
 ※授業終了後、おにぎりはみんなで美味しく食べました(^^)／

食品ロスの現状を実感してもらうため、一人ずつ1個のおにぎりを握ってもらいました。



「お隣とじゃんけんして、負けた人は隣からもらって2個のおにぎりを持ってください。」

「そして…持っているおにぎりを捨ててください!!」



えー!? 捨てられないよ〜!

「でも、私たちは毎日、これだけの食べ物を捨てているんです。」



「まだ食べられる食品を集めて、必要な人に届ける活動をしています。(永田さん)」



## 青木中学校 ～給食の食品ロス改善を考える～

**対象** 2年生(1クラス)  
**教科領域** 特別活動(2時間扱い)  
**単元名** 「食の指導」  
**授業の位置づけ** 「2年6組の給食を良いものにするためには」(1時間目)  
**学習内容** 「他校より残菜が多い?!」と気づいた担任の先生が生徒達にアンケートを取ると、「給食は好きだけど食べる時間がとれない、時間がないから残してしまう。」という答えが返ってきました。そこで、「自分達に出来る事を考えよう」ということで食の専門家である本校の栄養技師に相談して授業を行うことになりました。  
 話し合う前に給食センターでは給食がどのように作られているのかどんな思いで作ってくださっているのかをお聞きしました。



元郷給食センターでは100人近い人が22校分の給食を作っているんですよ。家族を思うように君たちのことも思いながら給食を作っています。

### 自分たちにできることは?

- 配膳台を先に出しておこう ●声をかけあおう
- 優先度(道具や段取りなど)を決めてとりかろう
- 全員着席しよう → 給食当番・委員以外も雰囲気づくり
- お互いの作業をフォローしよう

**それぞれが少しずつ時間短縮に繋がれば、給食の時間を長く確保できるようになる!!**



家庭科の授業では1年生が「牛乳もち」を作ってみました。これなら食べられる!家でもカルシウムが摂れるね。

**栄養技師の先生からの一言**  
 意識が変わったからこそ、日に日に残菜の量が減っているような気がします。卒業までの給食を良い思い出にしてほしいです。食という字は「人に良い」と書きます。給食だけでなく、家でも楽しい食事の時間であってほしいと思います。

センターのホームページに、食品ロスについての情報や、授業に活用できるサイトを掲載しているよ!

