



# 10月は 世界食糧デー月間



令和6年9月30日発行

学校長 塩沢 建樹 栄養教諭 大島久美子



食品ロスとは「食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことです。世界の穀物生産量は28億トン以上。すべての人が十分に食べられるだけの食料が生産されていますが、11人に1人に相当する約7億3300万人が飢餓に直面しています。

世界では毎年、食用に生産されている食料の3分の1にあたる約13億トンが捨てられています。食品ロス問題をそのままにしておくと、たくさんの食品をむだにしてしまうばかりでなく、環境の悪化を招き、地球規模の食料危機にも対応できません。石橋中でも、総合的な学習の時間にSDGsをテーマに研究を進めています。

## 石橋中学校の給食における食品ロス削減の取り組み

### できるだけ食べる人数に合わせて作る

9月以降欠席が多い日が続き、残食が大幅に増えました。食べる人数以上の給食をクラスに出して、その結果捨てることを防ぐために、養護教諭の柴崎先生や調理員さんと協力し、当日の欠席によってご飯を炊く量を減らしたり、日持ちする物は使わないようにしたりして調整しました。

このクラス  
こんなに欠席が  
いたら残るの  
当たり前だわ…



### 配膳・食事時間にゆとりをもつ



時間切れにな  
っていた人も  
食べ終わるよ  
うになった！



コロナ禍以降、密を防ぎ衛生を強化するために、給食の時間が長くなりました。これにより、食べる時間にゆとりができたため、時間切れで食べられなかった人の残食が減っています。

### 自分の必要量を授業で学ぶ

自分に必要な推定エネルギー必要量を計算し、成長期の自分に合った食事量がどのくらいか考える学習を、家庭科で行っています。食事が足りていないことに気づき、食べる量が増えてくる生徒も多いです。



### 毎日の「献立のねらい」を知ってもらう

その日の給食に込められた作り手の思いを給食時間にお話することで、皆さんと給食の距離が少しでも縮まるよう毎日放送しています。



### 給食でも「振り返り」をします

給食時間の様子を観察したり、戻ってきたワゴンを確認したりして、次の給食への改善点やヒントを探します。

ちょっと  
味付けが  
辛すぎたかな…？



学校では「何が何でも食品ロスをゼロにするぞ!」という姿勢で取り組むことはしていません。食品ロスを減らすことは大切ですが、もったいないからと無理して必要以上に食べてほしい訳でもありません。食べ過ぎて健康を害してしまうようでは困ってしまいます。

家庭科でも学習しましたが、必要な食事の量はひとりひとり違います。そして、体の状態、心の状態によっては食べようと思っても食べられないときもあります。そういう時に無理はしないでくださいね。先生が「残さず食べよう」「完食しよう」ということを一度もいったことがないのはそのためです。自分のできる範囲で最大限がんばることが大切だと思います。



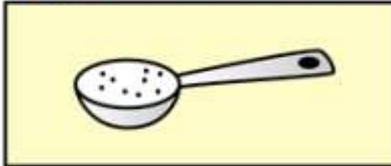


資源やエネルギーを大切に！

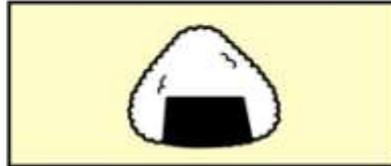
# 食品ロスをなくそう！クイズ



**Q1** 日本の食品ロス量を、国民1人1日当たりで計算すると、どれくらいの量になるでしょう？



① 大さじ1ばい分



② おにぎり1こ分

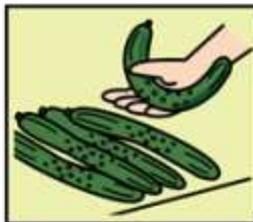
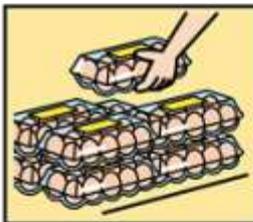


③ バケツ1ばい分

**Q2** 食品ロスをなくす工夫をしている行動に、○をつけましょう。(いくつでも)



チェック!



ホイ

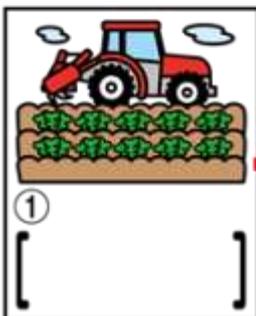
ごみ箱



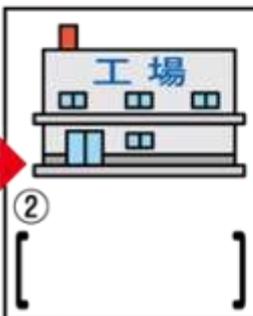
- ① 買い物に行く前に冷蔵庫の中身をチェックする。 ② 卵や牛乳など、奥にある新しい商品を選ぶ。 ③ 曲がったきゅうりなど不ぞろいな野菜を買う。 ④ 賞味期限が切れていたら、すぐに捨てる。 ⑤ 食べきれぬ量だけ調理する。

**Q3** 食べ物をムダにすると、資源やエネルギーもムダにすることになります。

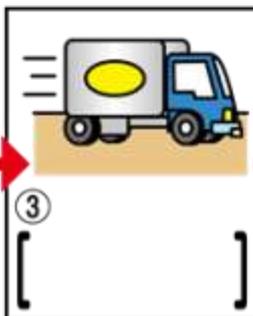
どんな場面でエネルギーが使われているか、下から選んで[ ]に言葉を入れましょう。



①



②



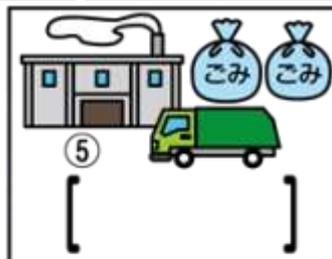
③



④



エネルギーは温室効果ガスとなり、地球温暖化の原因になります。食品ロスをなくしてエネルギーのムダ使いを減らそう!



⑤

食べ物をムダにすると

運ぶ ・ 燃やす ・ 加工する ・ 調理する ・ 栽培する

## こたえ

**Q1**=② [日本の食品ロスの量は約472万トン(「食品ロス量(令和4年度推計値)」農林水産省)で、1人1日当たり約103gの計算になる。] **Q2**=①③⑤ [②売れ残った商品は捨てられてしまうので、手前にある期限の近い商品を取るとよい。④賞味期限は「おいしく食べることができる期限」なので、すぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか判断することが大切。] **Q3**=①栽培する ②加工する ③運ぶ ④調理する ⑤燃やす