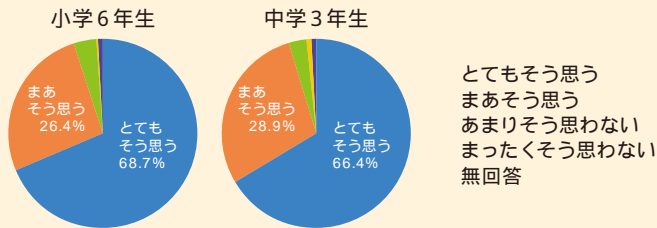


# 食とみどいの 新発田っ子通信

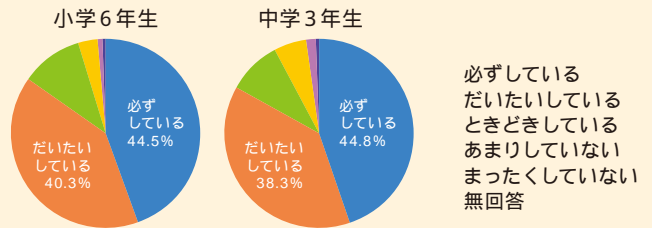
## 食物を残すことが、「もったいない」と思えますか？

小学6年生と中学3年生を対象に毎年実施している食育実態調査の結果は以下のとおりでした。

**Q** 食物を残すことが「もったいない」と思えますか



**Q** 自然の恵みを無駄にしないように食べ残しを減らす努力をしていますか



### 残された給食…34t(トン)

残すことが「もったいない」と感じている小・中学生。でも、食べ残しを減らす努力をしている子どもたちが少ないのが現状です。毎日食べているおいしい給食も、残念なことにたくさん残されており、市全体で残された給食の合計は、平成29年度1年間でなんと**34t!!**。栄養バランスを考え、心を込めて作られた給食なのに、なぜこんなにも残されてしまうのでしょうか？

### 34t(トン)ってどれくらい？

2 のペットボトル ×17000本  
給食1人分 ×51000人分



### 食品ロスを減らそう！

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを**食品ロス**と言います。日本の食品廃棄物は年間2842万t。このうち食品ロスは646万t。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食糧援助量（平成26年で年間320万t）の約2倍に相当します。残す前にもう一度、環境を守る世界共通の言葉「もったいない」を思い出してみましょう。

参考）環境省「わが国の食品廃棄物および食品ロス量の推計値（平成27年度）等の講評について」

## 食べ残しを減らそう!! 食育出前講座『残した給食のゆくえ』

市内小・中学校で実施している食育出前講座『残した給食のゆくえ』では、市のまちづくりの取り組みの一つでもある、「**食の循環(サイクル)**」(食べ残された給食が、堆肥に生まれ変わる様子)について学習します。

「肥料にして再利用されるから残しても良い」ではなく、給食には多くの費用や、たくさんの人の手がかかっていること、命をいただいていることに気付き、関わっているすべての人や物に「**ありがとう**」の気持ちを育みます。

作り手(食材や料理)の気持ちを考え、**苦手なものでも食べてみようとする気持ち**が芽生え、クラス全体で「どうすれば残量を減らせるか」「どうすれば残さず食べられるようになるか」を真剣に話し合います。

この授業の後には「**確実に残す量が減った**」「**苦手な物でもちょっとずつ食べられるようになった**」など、嬉しい声が多数寄せられてきます。



健康のため、成長のために残さず食べてね

残すとお母さんもがっかりするし、食材を作った人も悲しむもんね

ごみを燃やすと地球が汚れるのよ

残すとゴミになって、処理にはお金がたくさんかかるんだって



### ～食べ残しを減らすためにできることを考えよう～

残すことは食べ物だけではなく、大切な資源や労力も無駄にしていることとなります。成長期は特に、心と体の健康のためにも、栄養バランスよく食べることが大切です。そのことを意識することで食べ残しが減り、結果として地球環境を守ることもつながります。今度、ご家庭でも食卓を囲みながら「食べ残しを減らすためにできること」について話し合ってみてはいかがでしょうか。

