



残さないで、食べてる？

日本の食料自給率は40%。自分たちの食事の6割を海外に頼っている一方では大量の食べ残しを出して、大切な食をムダにしています。

給食は残さず食べる、外食の時にムダな注文をしない、家庭では作りすぎない。毎日の食事の時に、みんなが「残さない」を意識すると、「もったいない」が減っていきますね。

事例③

さっぽろ学校給食フードリサイクル(石狩管内札幌市)

食のリサイクルを通して、
ものを大切にする心を育てます。

札幌市では、平成18年度から「さっぽろ学校給食フードリサイクル」に取り組んでいます。学校給食の調理くずや残食などの生ごみを堆肥化して、その堆肥を使って育てられた作物を給食の食材に利用しています。この取組は、食や環境を考え、ものを大切にする子どもを育てることが目的です。札幌市内の小・中学校では、給食時間の指導はもとより、フードリサイクルの堆肥を校内の教材園で使ったり、学習のテーマとして様々な食育活動を実践。「給食の食べ残しが減った」「食・環境への関心が高まった」という成果が見られ、今後のさらなる広がりが期待されます。

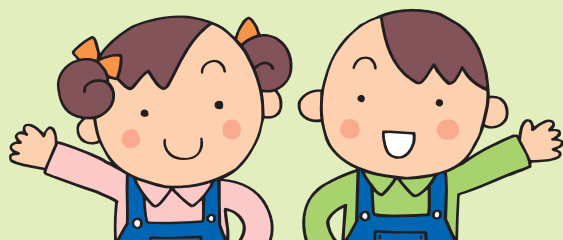


事例④

旭川市立東明中学校の「お弁当の日」(上川管内旭川市)

食べ残しが少なくなって、
親子の会話が増えたよ。

旭川市立東明中学校では、生命を支える「食」の大切さを、自ら作ることで実感してもらおうと、平成17年度から「お弁当の日」に取り組んでいます。年4回、給食の代わりに自分で作ったお弁当を持参する「お弁当の日」を中心に、旬の食材や行事食などについて学ぶ「食育の時間」を設けています。また、校内の菜園での野菜づくりも並行して行われ、収穫した野菜は、生徒や職員に配布し実際に食べてもらっています。このような活動が全学年で継続して行われることで、給食の食べ残しが減少。お弁当づくりを通して、家庭内での親子の会話が増えたという効果も生まれているそうです。



好き嫌いすると、もったいないよ