

第137回

消費者教育 実践事例集

児童の提案から始まった 「SDGs献立」 ー食品ロスの削減の取組ー

松井 康 Matsui Yasushi 群馬県富岡市立西小学校 教諭

「SDGs献立」は、群馬県富岡市立西小学校の6年生が総合的な学習の時間に、SDGsの観点から食品ロスの課題に対して取り組んだ学習活動から生まれたものです。まず市内の給食センターで片付けの様子を見学し、そこで食品ロスの課題をもちました。次に、調べ学習を行い、課題解決に向けた提案としてまとめ、発表しました。その提案を、給食センターがSDGs献立というかたちにし、市内の学校に提供することで、市全体で食品ロスについて考えていくきっかけとなった取組です。

食品ロスについて課題をもつ

この学習は、当時の担任教諭が「給食を残さず食べよう」といった個人レベルの取組にとどまらず、子どもたちが広い視点で社会を見つめ、社会を変えていく活動に取り組ませたい、と学習内容を計画し、給食センターに協力依頼を行ったことからスタートしました。

まず、6年生の児童は食品ロスの現実を知るために、給食センターを見学しました。「『MOTTAINAI』未来を考えよう」という課題をもって臨んだ給食センター見学会では、午後の片付けの時間に見学を設定し、「給食の残菜は一人が一口残しても、集まると大量になること」や「残菜以外にも調理の過程で野菜くずなどが出ること」などを知ることができました。

また、インフルエンザ等で学級閉鎖になると、給食の食材を届ける納入事業者の倉庫に、まだ食べられるのに捨てられる食品が出てしまうこともあると知り、「もったいない」と口に出している児童もいました。

そこで、これらの「もったいない」を改善できる取組について考えていくこととなりました。

給食センターへの提案

6年生はその後約1カ月をかけ、自分たちの学級や学校全体の残菜の量や種類を調べたり、書籍やインターネットから情報を得たり、調べたことを基にして話し合いを行ったりしました。次に、グループに分かれ、それぞれで「食品ロスの削減に向けた課題解決の提案」を作成しました。

そして、完成した提案を給食センターの方々にはプレゼンテーションいたしました(写真1)。

提案の中には、

- ① 野菜くずを肥料にする
 - ② 手を付けていない残り物をアレンジする
 - ③ 野菜くずでだしをとる
 - ④ 残菜の多い料理を把握して、工夫する
 - ⑤ 野菜くずで調理をする
- などが挙げられました。

写真1 児童によるプレゼンテーションの様子



献立への落とし込み

これらの提案を受け、給食センターは実現可能なものを吟味し、さらに給食センターとしてのアイデアも加え、SDGs献立が誕生しました(写真2)。

第1回のSDGs献立の内容は、

- ごはん • 牛乳 • みそ汁
- 皮を剥かないにんじんしりしり
- ひな祭り用の豆腐花形ハンバーグ
- お米のタルト

となりました(写真3)。

「皮を剥かないにんじんしりしり」は、皮を剥かずに調理することで、野菜くずを出さないようにしたものです。ハンバーグとタルトについては、納入事業者の在庫で、このままでは廃棄となってしまうものを活用しました。

できあがった給食を前にして、6年生の中には「提案が反映され、食品ロスの削減に役立ててうれしい」と話す児童もいました。

持続可能な取組と社会への広がり

こうして誕生したSDGs献立ですが、学校内だけでできあがったものではなく、多くの方々

に協力していただきました。まずは、担任教諭の意図を理解し、児童の提案を基に実際の献立にくださった給食センターの方々に、この場を借りて感謝申し上げます。また、給食センターからの話を受け、その趣旨に賛同してくださった納入事業者の方々にも大変感謝しております。ありがとうございました。

そして、この取組については、2024年度の「食品ロス削減推進表彰」において、消費者庁次長賞を賜うことができました。こういった栄誉を得られたことは、学習者である児童にとっても励みになることであり、食品ロスを始めとした今日的課題に対し、自分事として向き合う良い契機となりました。

児童の提案から始まったSDGs献立については、近隣の市町村にも取組が波及しているとのことです。これらの学習活動を行ったのは、2023年のことですが、2025年現在も給食センターからは月1～2回程度、SDGs献立が提供され続けています。

こうした持続可能な取組こそがこれからの生活に大きく関わるものだと考えます。この取組が広く全国に広がることを願っています。

写真2 給食センターの栄養士による授業の様子



写真3 第1回のSDGs献立

