

# 食品ロス 削減全国大会

**地域生産者・町行政・JA・六次化支援施設等  
と連携した食品ロス削減**

**食べものができる背景から学ぶ・おいしくたべて食品ロスゼロ**



徳島県上板町立高志小学校  
武田 國宏



上板町

ニンジン



和三盆糖



酪農



藍染め



養豚



養鰻

# 高志小学校紹介

高志小学校の実態

全校児童137名

- ・ **2017年度からESD、SDGsの本格的な実践**
- ・ 地域の六次産業グループと協働した**消費者教育、地域創世学習**
- ・ 生産者、企業、NPO、行政機関等と連携した教育活動の推進

## 最近の受賞歴

- ・ 2018年 ESD大賞 小学校賞（主催：NPO法人日本持続発展教育推進フォーラム）
- ・ 2019年 コカ・コーラ環境教育賞優秀賞（主催：コカ・コーラ教育・環境財団）
- ・ 2019年パナソニック教育財団実践研究助成（主催：パナソニック教育財団）

## 全国大会レベルでの実践発表等

- ・ 2018年 全国消費者フォーラム実践発表（主催：国民生活センター）
- ・ 2018年 インド・日本教職員交流プログラム（主催：ユネスコアジア文化センター）
- ・ 2018年 第2回関西教育ITソリューションEXPO（後援：文科省、経産省、総務省）
- ・ 2109年 日本生徒指導学会課題研究Ⅱ（主催：日本生徒指導学会）
- ・ 2019年 全国小中学校環境教育研究大会（主催：全国小中学校環境教育研究会）

# SDGsへのチャレンジ

「つくる責任・つかう責任」



- 商品の背景を考えることができる消費者に
- 持続可能な社会を支える 価値あるモノを消費できる人に

# 社会的課題に対応した学校給食活用事業

(令和元年度 文部科学省委託)

上板町モデル校  
【実践研究テーマ】

○地産地消を通じた食品ロスの削減

# 1 収穫後損失を減少させよう

## ○規格外野菜・果物で廃棄される作物を 学校給食に活用しよう

- ・生産者の方の協力を得て二次収穫（3・4・6年生）
  - 4月・・・ニンジン（約300kg） → 加工品210kg
  - 5月・・・ブロッコリー（約80kg） → 加工品38.6kg
  - 7月・・・桃（約100個） → コンポート4kg ジャム1kg
  - 10月以後 葉物野菜（予定）
- ・二次収穫した野菜を六次化支援施設「THE NARUTO BASE」の加工場へ搬送
- ・学校給食に使用できる状態に加工、冷凍保存

・ 二次収穫作業      六次化支援施設「THE NARUTO BASE」



## 2次収穫を使用した学校給食等



ブロッコリー入りサラダ 6月

- ・ブロッコリー入りレンコンサラダ6月
- ・ライブキッチン 8月



ニンジン入り夏野菜カレー 9月

- 夏野菜カレー 9月
- マーボー豆腐 9月
- ハッシュドビーフ 9月



## 2 給食センターで発生する残渣を減らそう

### (1) 給食センターの調理方法を見直そう

- ・野菜ゴミを発生させない調理法

例：ニンジンの皮をむかない、キャベツの芯を使用する等

昨年 野菜残渣平均26.2kg    **今年15.9kg**



### (2) 6年生：総合的な学習の時間

「エシカル豚」の学習から循環型社会をつくろう

#### 【提案】

**給食センターで調理時に出る「野菜残渣」を豚にえさとしてあげよう**

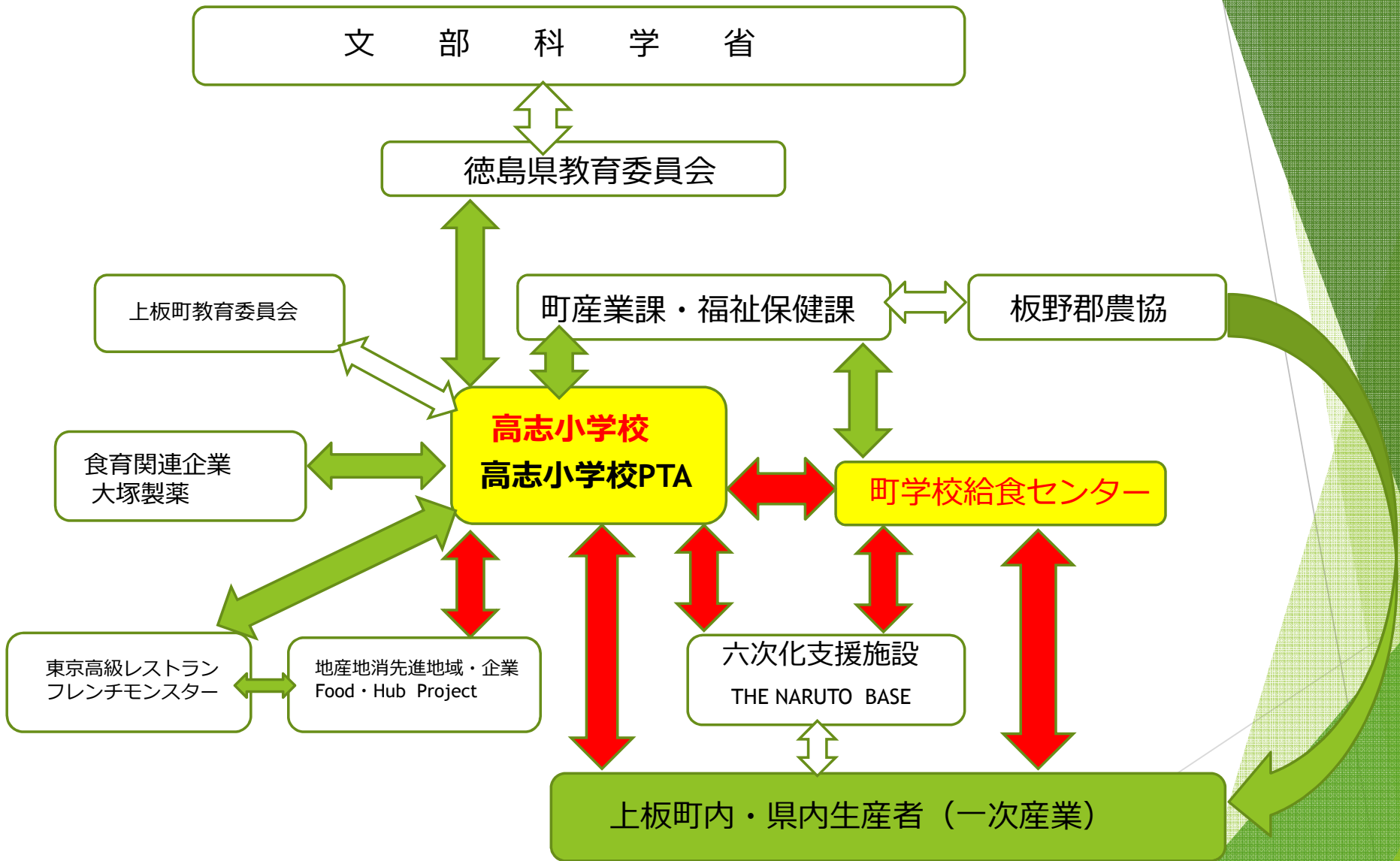
\* 背景：エシカル豚（金時豚）は規格外のさつまいも（鳴門金時）をエサの一部にしていることを学習して

2019年5月から町学校給食センターからNOUDA牧場へ提供

（一日平均 約15.9kg）



**最終残渣ゼロ**



## 上板町産業課・JA板野郡の提案・支援

2018年度まで

町内で生産される野菜等

- ・規格外品
- ・採算がとれないもの



廃棄処分

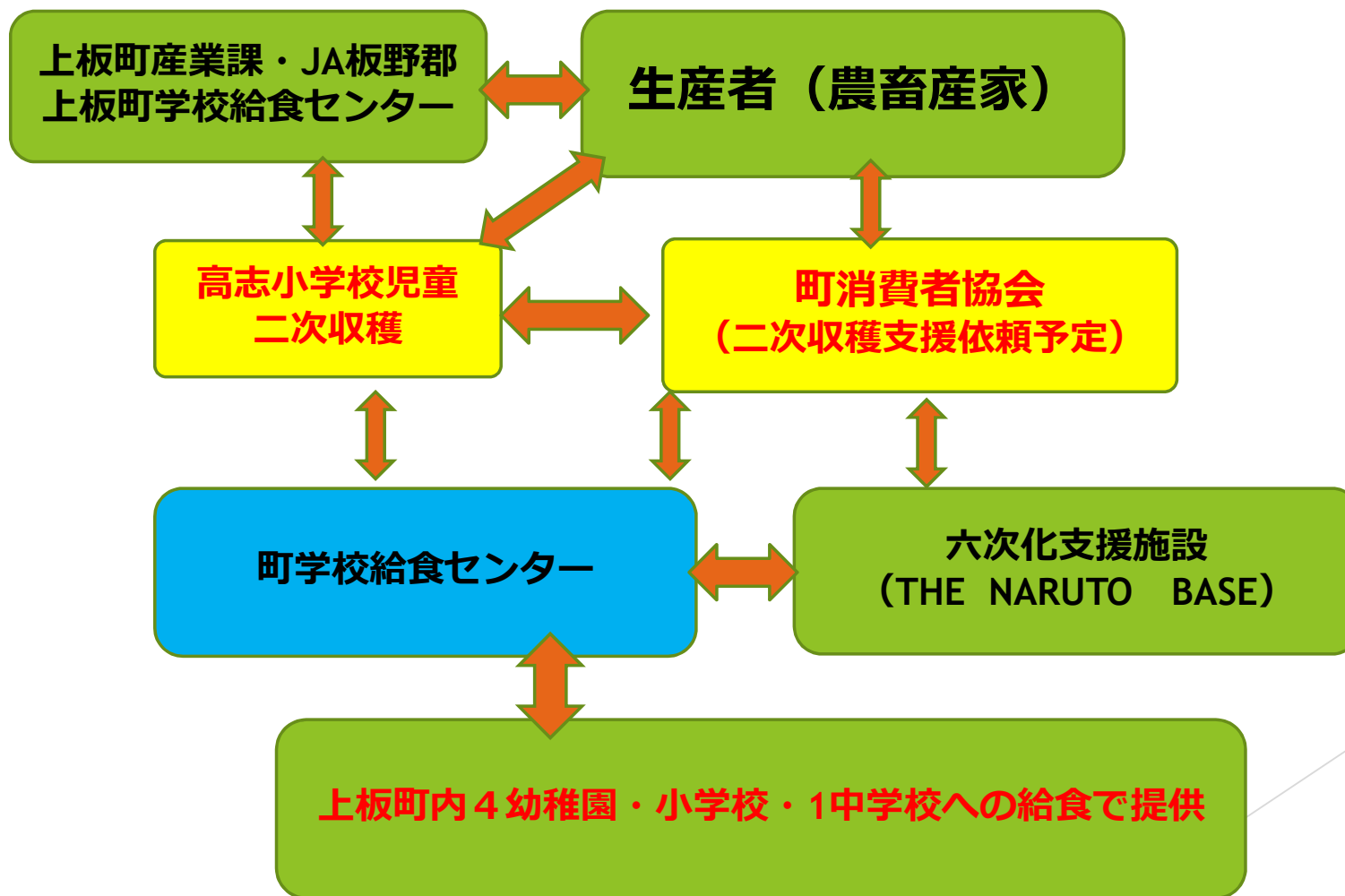


2019年度より

- ・上板町産業課の施策（エシカル宣言・農産品等・食品ロスの削減）
- ・作物別生産者リストの作成（町産業課・JA板野郡が協働）
- ・**旬の規格外産品、採算がとれない産品を町学校給食センターと連携して学校給食に提供できるシステムを構築する**

\* 上板町消費者協会（自主財源ボランティアグループ）に協力依頼予定

## 収穫後損失が学校給食に活用されるシステム



## フードドライブの実施（上板町産業課の支援）

### ○2019年10月開始

○目的：エシカル消費推進の施策の一つ「食品ロスの削減」への取り組み  
フードドライブに似た取り組みを進める。

○方法：各家庭に余っている食品を学校・地域・職場などに持ち寄ってもらい、  
それらを必要としている方や団体に消費してもらい食品ロスの低減に努める。

○回収箱設置場所

町内4小学校 1中学校



# 高志小学校児童【食の実態】

## 【よさ】

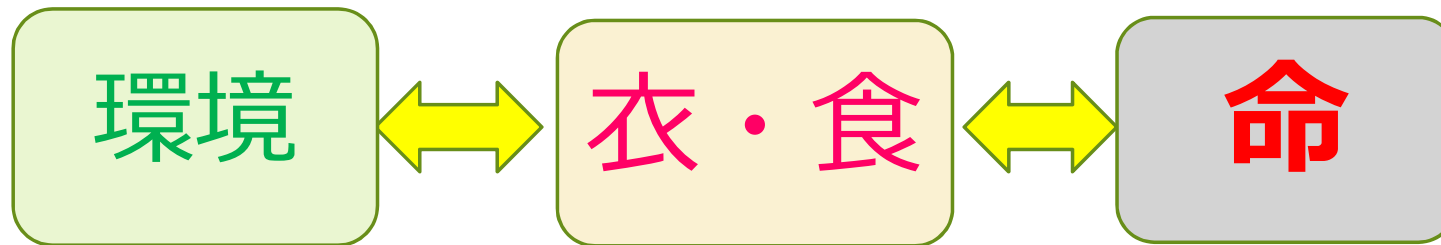
- ・ 給食をはじめ食べることは大好き
- ・ 自分たちが栽培したり、見学したりした農産品は残さずに食べる
- ・ 学校給食の残食は町内の他校と比較してやや少ない

## 【課題】

- ・ 一日の食事（昼食・夕食）で野菜を摂取しない家庭の割合が高い
- ・ 基本的に野菜が好きでない子どもが多い
- ・ 食を大切にしていない家庭が一定数ある

# 食べ物ができるまでのストーリーを学ぶ

生産から廃棄までの過程で  
環境負荷が少ないものを選んでつかって暮らす



食品ロスを削減することの重要性を体験的・五感で学び、SDGs のめざす新しい価値を創る子どもを育成する

原点・プロセスを学ぶと新しい価値を創ることができる  
数年後に無駄のない社会を形成する大人として成長

**「もったいない」**を広めよう

**食材・料理と子どもの距離を近づける**

- ①育てて、つくって、食べて、しあわせ
- ②背景を学んで食べる
- ③子どものニーズをとらえた給食づくり



# 1 育てて、つくって、食べて、しあわせ

○ 2年生 （7月実施）

○ 「夏野菜を育て、ナンカレーをつくって、食べよう」

\* 食材は全部徳島産（香辛料・調味料除く）



協力：Food Hub Project

「今日の野菜は美味しい、嫌いな野菜も食べられたよ」  
全員（31人）完食でフードロスゼロ

### 3・4年生 二次収穫「にんじん」で「にんじんジュース」をつくって飲もう



「ニンジン嫌いだったけれど自分達で拾って、つくって飲む上板  
のニンジンジュースは美味しい」  
「これからニンジン食べてみる」

## 2 背景を学んで食べよう

3年生「上板のウナギの養殖を学び自然の恵みに感謝しよう」

\*7月：学校給食メニュー「うなぎ丼」（町内全幼稚園・小学校・中学校）

\*12月：親子で「うなぎ丼」をつくって食べよう



協力：Food Hub Project

「うなぎ、初めて食べたけれどおいしかった」

「上板の高級食材、美味しいうなぎが食べられて幸せ」

# うなぎ給食の日の残菜量

令和元年7月22日

	高志小学校	上板町内全小中学校
ウナギ給食日 残菜	12.5 g	15.8 g
平成30年度平均残菜	28.26 g	39.26 g
残菜比較	-15.76 g	-23.46 g

## 6年生「上板のエシカル豚、金時豚のよさを学んで発信しよう」

\* 10月：6年生PT参観日「親子調理実習」でつくって食べよう（平成30年度から実施）



協力：Food Hub Project

「親子で食を通じて本当に楽しい時間を過ごすことができました」  
「ぶりの照り焼き初めて作りました。徳島の食材、どれも美味しかったです。」

## 地産地消体験ツアー（3年生～6年生）

- ・ **目的** 徳島の食材のよさを普及する六次化支援レストランで地産地消メニューを楽しく、美味しく、残さず食べる。
- ・ **実施日** 令和元年8月20日～23日
- ・ **場所** THE NARUTO BASE（鳴門市撫養町黒崎） \* 六次化支援施設
- ・ **メニュー** 徳島産食材を使用したランチ \* THE NARUTO BASE加工場での加工品を含む  
（スープ、肉・魚料理、サラダ、ジェラート、飲み物）
- ・ **参加人数** 児童約90人 教職員18人



「野菜サラダが美味しかった」  
「初めてサラダが美味しいと思った」  
☆4学年ともフードロスゼロ  
（量が多すぎる子どもは友達とシェア）

# フランス料理ライブキッチン

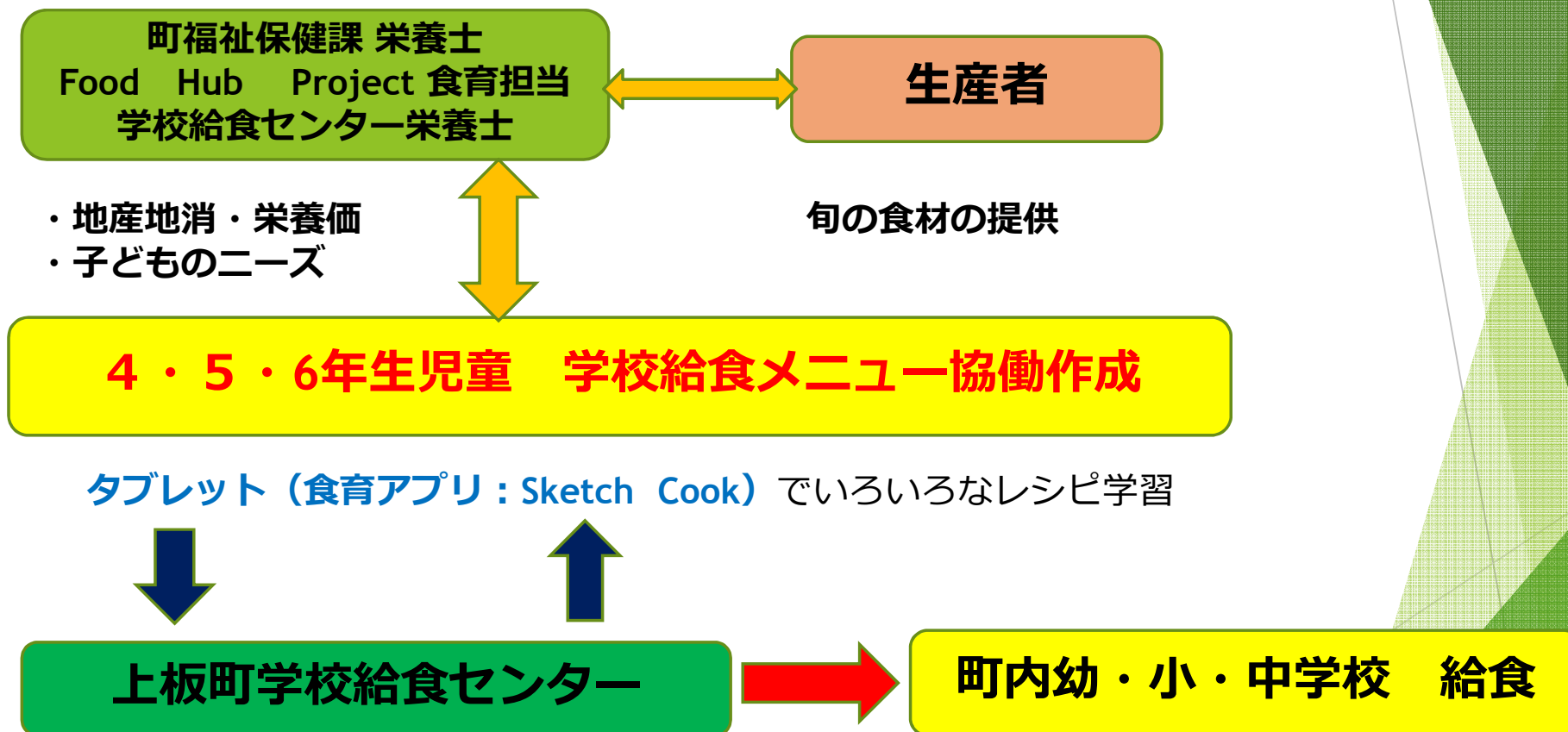
- ・ **目的** 100%徳島産食材を使用したフランス料理を、調理の過程を見学し、友だち・保護者・先生と会話を楽しみ、美味しく、残さず食べる。
- ・ **実施日** 令和元年8月7日
- ・ **場所** 上板町技の館
- ・ **調理担当** フレンチモンスター（東京西麻布）池尻綾助 錦織信子  
Food Hub Project（名西郡神山町）樋口明日香 他2名  
株式会社メフォス 9人
- ・ **メニュー** 100%徳島産食材を使用したコースメニュー  
（オードブル4品（徳島産夏野菜・金時豚・上板町産卵・鳴門金時）、魚料理（スズキ）、肉料理（金時豚）、フランスパン3種、デザート（鳴門金時）
- ・ **参加人数** 134名（5・6年生児童50人、保護者24名、教職員等関係者60人）



- ・初めて食べる料理ばかりだったけれど、美味しかった
- ・東京の人から見て徳島の食材がすごいと知り、徳島のよさが分かった
- ・食べられない苦手なものもあったけれどがんばって食べた
- ・池尻シェフがつくっている時のいいにおいがたまらない



# 3 子どものニーズをとらえた学校給食づくり



# 給食献立をつくろう (4・5・6年)

## 4年生学校給食献立づくり

令和元年9月9日

### 課題：給食の献立を提案しよう



協力：町福祉保健課栄養士  
Food Hub Project

### 話し合いで決定したメニュー

7種類からの選択メニュー

### さつまいものポタージュ

子供達のアレンジ

味のイメージ + ベーコン・コーン  
色のイメージ + ブロッコリー  
ほうれん草 (旬)



ご静聴 ありがとうございます