

(第3種郵便物認可)

食品ロス無駄なく理解

岩槻区 教員らゲームで研修

さいたま市岩槻区の新和小学校(河野秀樹校長)で13日、教職員を対象とした食品ロス削減の啓発研修会が行われた。カードを使った「食べ残しNOゲーム」と講義で食品ロスへの理解を深め、児童たちへの指導方法を学んだ。

(新井秀明)

講師は大阪を中心に人材教育活動を行っているNPO法人「ディープリプル」の中尾榛奈氏が務めた。農林水産省によると、本来食べられるのに捨ててしまう日本の年間食品ロス量は643万ト。国民1人1日当たりだと約140gで、毎日「飯茶碗1杯相当の量を捨てている計算になる」という(2016年度推計)。

研修で使ったゲームは18年、大阪の当時小学6年生が考案し、商品化された。食べられる量と所持金を考えて飲食店の無駄を省き、売り上げを競うもので、食品ロスの要因や解決方法などを学ぶことができる。

2班に分かれた教職員はアレルギーや食中毒など、突然起るさまざまな状況を想定して食べ残しのないよう考え、楽しみながら売り上げを競った。

ゲームを体験した3年生担



「食べ残しNOゲーム」を行い、楽しみながら食品ロスへの理解を深める教職員—さいたま市岩槻区の新和小学校

中尾氏は世界の食料事情なども踏まえ「外食では適量を注文する。自宅では備蓄している調味料などを小まめにチェックし買い過ぎを防ぐ。そして食品を無駄なく食べるように日頃から注意しよう」と呼び掛けた。

同校は授業で今後ゲームを活用し、児童への啓発を行う予定だという。河野校長は「私たち自身が食品ロスについて学び、児童への指導に生かしていきたい」と話している。

任の天笠佳教諭(26)は「とても頭を使っゲームで、食品ロスの仕組みを学べた」。松岡里佳養護教諭(33)は「日頃から子供たちに給食は残さないように伝え、食品ロスへの意識を高めていきたい」と話した。