

2年5組3班の活動報告です。後藤貫太 石原花菜 奥村悠生
小澤晴矢 城戸脇一紀 末松莉緒

◇ 研究テーマ「食品ロス」

今日、日本では非常にたくさんの食品が食べられるにもかかわらず廃棄されています。そのため様々な場所で対策が取られていますが、関市ではどのような対策が行われているのか調べました。

【関連するSDGs (アイコン)】



◇ 実践したこと (フィールドワークなどで調べて分かったこと)

- ・体験・触れ合いを通じて、地域の食材や食育を知ってもらう
- ・日本のロスは貧しい国が求める食品の8倍
- ・関市の食品ロスは少なめ
- ・余ったり形が変だったら給食使ったり格安で売る
- ・日本の食品廃棄量は年間約1700万トン(750万人の食事を一年間まかなうことができる)

◇ 提案

乾燥野菜を提案する

- ・乾燥野菜の一番のメリットは、長期保存ができ乾燥させることで野菜自体の水分が抜けて腐りにくくなる為、長く使うことができること
- ・かさが減ってコンパクトになるので保存場所にも困らない
- ・野菜は乾燥させることで水分が抜けて、濃縮されるため旨み上がる

◇ 活動を通じて考えたこと

- ・今回のことで、現在日本で起きていることをよく知れることができたので良かったです。貫太
- ・調べてみて、思っている以上に解決するのが難しいと分かりました。一紀
- ・食品ロスは自分の家でも気を付けたい 晴矢
- ・今回学んだことを生かして、自分でもできることをやりたいです。花菜
- ・食べ物を大切にこれからも残さず食べたいです。莉緒
- ・食品ロスは日本全体の課題だけど自分たちにもできることがあるということを再認識しこれからの生活も気を付けていきたい 悠生