

「食べ物とくらし」（食べ物からくらしと環境を考える）

環境アドバイザー

関川 忠彦

対象 行田市立西小学校 5年（80人）

所要時間



45分×2コマ

場所 西小学校内 図工室

実施時期

令和3年5月19日

概要

- 1 食べ物の学習の機会が少ないので、画像を多用してわかりやすく説明
- 2 食べ物はほとんどの教科に関連し、その復習と予習の効果を期す。
- 3 日本と世界の話題・実態を知り、特に食品ロス対応を日常に意識させたい。
- 4 知らないことを知った喜びと感じて考えることの楽しさを習得させる。

プログラムの
ねらい

- 1 身近過ぎるこのテーマの中に、各種情報から実態と問題を理解・認識する。特に日本での食料自給率の低さ、食品ロスの多さを知る一方、世界の国には飢餓と貧困で苦しんでいる人が多数いることも。
- 2 そのうえで自分たちは「食品ロス」について何が出来るか考えてもらう。

プログラムの内容

カラフルな画像を用いて説明と質疑応答の講義

1 イントロ（5分）

好物のカレーライスの由来、身近な野菜の原産地クイズから入り、学童の注目を集める。

2 本題（35分）

- 2.1 日本人の昔と今の食生活の変化
- 2.2 食材を多量に輸入する日本、食料自給率、フードマイレージ、輸入物品
- 2.3 各種食べ物の自給率を知り、もし輸入できなくなった時の食事・献立を知り感じ考える。
- 2.4 埼玉県の「農産物マップ」「農産物の宝庫」から行田市の実態を知る。
- 2.5 地産地消とその特長を知り、地球温暖化防止や地域・農業の活性化にもなることに気づく。
- 2.5 きゅうり、トマトなど旬の食べ物が、今は一年中食べられる。しかし問題もある。
- 2.6 食べ物がゴミとしてたくさん捨てられている日本、世界の实態
- 2.7 世界で約8億人もの人が、食べ物と栄養不足の悪循環で貧困と飢餓状態なのに多量の食料が捨てられている。世界の飢餓のひどさを実態写真を見て感じ考える。
- 2.8 消費・賞味期限を知り、家庭から「食品ロス」を減らすにはを考える。

3 まとめ（5分）

- 3.1 世界では、食料不足で苦しんでいる一方、多量の食料が捨てられている。まず食品ロスを減らす。
- 3.2 私たちはできることからやる。食べ物のムダや偏食はしない、地産地消と旬を食べるなど。
- 3.3 「子供の時の一日3食と朝食はなぜ大切か」を知り、各人の食生活を大切にする。

受講者の反応

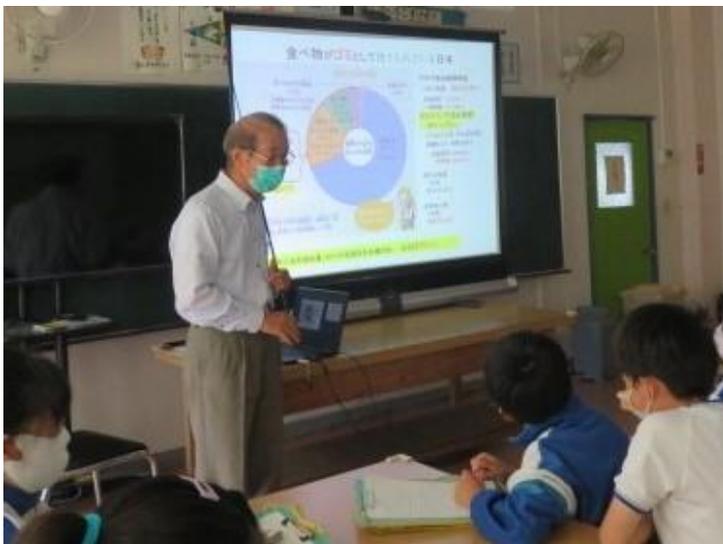
1 担任の先生より

- 1.1 子供たちが聞いたことのある話題が多く、興味を持って取り組めた。
- 1.2 カラフルな図表・写真の使用で説明も簡潔でわかり易く、体験談、具体例もよかった。
- 1.3 外部先生の特別授業を子供たちはとても楽しみにしていた。
- 1.4 頂いた講義分のテキストは、今後の社会などの授業に活用・参考になるのでありがたい。
- 1.5 生活に関連した話題で、子供たちも集中して話を聞いていてとてもよかった。
- 1.6 地元行田市のことにも触れたので、より良かった。

2 講師の感想

- 2.1 図表や写真とポイントを絞った説明がわかり易かったようで集中して聞いていた。
- 2.2 クイズとQAを導入したことで、子供たちの反応・理解度が上がったようだ。

環境学習の様子（写真）



環境出前学習 行田市立西小学校

食べ物とくらし (第7版2021.05)

(私たちの食べ物からくらしと環境を考えてみよう)

テキストの
スタート画面



行田豆吉

2021年 5月19日
行田環境市民フォーラム
関川 忠彦



こせにちゃん

フラベス