学校名

平沼小学校

（5-4）

ゴール

12 つくる責任 つかう責任

11 住み続けられるまちづくりを

平沼「もったいない」をなくそう！プロジェクト

世界をよりよくSDGs

こんな活動をするよ‼

みんなから集めたいらなくなった洋服を私達が、バックや、ポーチなどにリサイクルします！

リサイクルって何？
『リサイクル』とは、たとえば鉄やプラスチックなど、一つの資源が色々な形に変えてじゅんかんするシステムのことをいうよ‼

古くなった製品から、つかえる資源だけを、取り出して一度材料に戻すそして、そこからまた新しい製品を作るんだ。そうすると、その資源を無駄にすることなく、また使えるよね!

たとえば、ゴミを捨てる時、ビンや、古新聞や段ボール、燃えるゴミ、燃えないゴミ、というように分別してるよね!これも、リサイクルしやすくするためのシステムなんだよ‼

平沼「もったいない」をなくそう！プロジェクト

地球温暖化はなぜ起きる？

地球温暖化って？
昔と今のち地球を比べてみよう‼ 地球の表面は、太陽の熱で温められているよ。余分な熱は、宇宙に出ていくけど、その一部は、大気中の『地球温暖化ガス』に吸収されて地球全体の気温を程よく保っているんだ。ところが、温室効果ガスが増えすぎると宇宙に出るはずだった熱が地球に残ってしまって、だんだん地球全体の気温が上がってきてしまうんだ。これを『地球温暖化』と言うよ‼

引用大阪府地球温暖化防止活動センターより
green peas子供のための環境問題

平沼もったいないを減らそうプロジェクト

○5年4組はこんな活動をしています。
❶使えなくなった服や、布などを回収して、エコバックや、ポーチなどを作って使えないものを使えるようにする。
❷フードロスを、減らす呼びかけをしている。

リサイクルすると何がいいの？

使い終わったものを捨てずに、資源としてもう一度利用することだよ。例えば、ペットボトルは服や文房具に、新聞紙はトイレットペーパーに生まれ変わるんだー。
リサイクルは、ごみを減らして環境を守るための大切な方法の一つだよ。
リサイクルのために、私たちは正しい分別を心がけることが大切なんだ。

活動❶ではこんな感じになります

このエコバックは、もう切れなくなった服を活用して、作りました。
ミシンで、底をしっかりぬってあるので、重い物を入れても、大丈夫ですし、もともと洋服なので、洗えます。
ポーチと、水筒フォルダーはランチョンマットを使って、作りました。

ぜひ5年4組のリサイクル活動に協力してください！

引用 https://www.ac-illust.com

「リユース」で使えるものを再利用

フードロスを、へらそう！

平沼「もったいない」をなくそう！プロジェクト

マスコットキャラ　モカ

平沼「もったいない」なくそう！プロジェクトはゴミをへらしてちきゅうのかんきょうをよくし、せかいのなかの『**もったいない**』をなくすプロジェクトです。

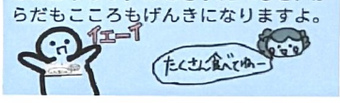
フードロスの量

フードロスは毎年ふえているよ！
そして、日本のフードロスのりょうは、一年間に学校のプール15500はいぶん！
その中には、わたしたちが残したきゅうしょくもあるんだ。

<引用>
https://www.worldvision.jp/children/report/20250327-1366/index.html

栄養士の先生から…

食べ物はみんなの体をげんきにするためにあります。のこさずたべると、からだもこころもげんきになりますよ。



4コマ漫画

どうゆうことをして欲しいか

現状を理解できましたか？
では、私たちは何をすればいいのでしょうか。私たちが今1番できることはきゅうしょくの残しを減らすことではないでしょうか。それでフードロスを減らして欲しいのです。嫌いなものを食べるなど、難しいかもしれませんが、コツコツ続ければきっとできると思います。

平沼「もったいない」をなくそうプロジェクト

フードロスをなくそう

今5年4組では、
平沼「もったいない」をなくそう!プロジェクト
というもったいないをなくすための活動をしています。

今現在の状況

みなさんは「食品ロス」について何か知っていますか？食品ロスとはまだ食べられるものを捨ててしまうことです。今世界では約13億トン、さらに日本では612万トンも食品ロスをしています。さらに平沼小学校でもなんと令和6年度に7400kgなんと１日に50から60人分の給食が捨てられています。

今自分たちができること

このようなことから家庭での食品ロスを減らすためには「期限の近いもの」を手前に置くなど、冷蔵庫内の整理をする。適切な方法で保存し、冷凍や乾燥などの下処理で長持ちさせる。などの取り組みをしてみてください。調理食事時の工夫では食べきれる量だけ作るように心がける。
残っている食材から先に使う。外食時は、食べきれる量だけ注文する。他にもフードバンクなども活用してフードロスを減らすなどの工夫もしてみてください。

まとめ

食べ物はみんなの体を元気にするためにあります。フードロスを減らすためには自分から残さないと思うきもちやそのための具体的な取り組みを行わなければなりません。残さず食べると体も心も元気になります。皆さんも日頃からフードロスについて考えてみてください。

引用　広報東京こども版ホームページ　政府広報オンラインホームページ　Kurahashiホームページ ユーエスエス

平沼「もったいない」をなくそう！プロジェクト

フードロスを100年続けたら

今現在1年間で472万トンのフードロスが出ています。(2022年)
それを100年間続けると4億7200万トンつまり4兆7200億キログラムとなり、人間の体重を50キログラムだとして計算すると、944億人もの人間が捨てられていることになるのです。

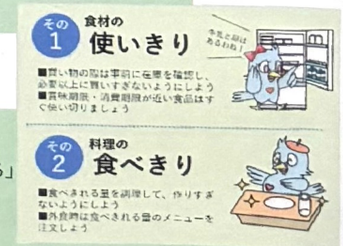
フードロスをし続けると

フードロスをし続けると地球温暖化の進行や食料不足、経済的損失につながります。

フードロスを無くすには

食品ロスを無くすには、
- 買い物「買いすぎない、手前どり」
- 調理「作りすぎない、食べ切れる量にする」
- 保存「適切に保存し、使いきる」
- 外食「食べ切れる量を注文する」

といった日々の工夫が大切です。
さらに、食べ残しを「フードバンク」に寄付したり、食材を最後まで使い切るレシピを活用したりするのも良い方法です。



栄養士のH先生に聞くフードロスについて

給食では1日に五十~六十人分、給食が捨てられているそうです。そして捨てられる物を見ると、次のように思うそうです。
これを減らすには嫌いな物でも一口は食べることだそうです。

- もったいないと感じる
- 食材や調理に関わった人の努力を考えると、残念に感じる
- 必要な栄養がとれていない可能性があるため、子どもたちの成長や健康に影響しないか心配です。

<引用>https://share.google/ghkNsS5X9ztfc5kwQ、
https://share.google/gI0bj9xWvJNlpVVbu