

環境についての理解を深める 3		起案：（一社）かんきょうデザインプロジェクト 代表理事 武松 昭男	
分類	総合学習時間 環境、食	教具	パソコン、プロジェクター、成果品
プログラム名	食べ残しはどこへ行く		
プログラム内容	外食産業や食品工場から出る、食べ残しのごみのリサイクルについて考察します。		
プログラム目標	食べ残しや製造工程でゴミとして出される量の多さを認識してもらい、どのようにリサイクルできるかを伝えながら、環境にやさしいライフスタイルの在り方を問うきっかけとする。		

	概 略	コミュニケーション
導入 10分	<ul style="list-style-type: none"> ■ 外食産業や食品工場から出る食品廃棄物について 	<p>質問：どれくらいの量が捨てられていると思う？</p>
展開 30分	<ul style="list-style-type: none"> ■ 展開導入として、江戸時代のリサイクルを説明 ■ リサイクルの方法(肥料、飼料)や現場を写真、動画で紹介 ■ 成果品を見せることで具体性を伴わせる 	<p>質問：江戸時代のごみ処理って、どのようなものだったと思う？と投げかけ、現在捨てられている量が如何に多いかを認識してもらおう。</p> <p>質問：捨てられた「生ごみ」から作られた飼料(餌)を与えた豚肉</p> <p>(※)国、企業の問題と私たちの問題。 → 自分たちに何ができるか？</p>
まとめ 10分	<ul style="list-style-type: none"> ■ 私たちにできること ■ 食糧廃棄の原因は何か 	<p>質問：食品を無駄にしないためには、どうしたらいい？</p> <p>解決法：見た目だけで判断しない 材料を捨てない調理方法 農家の知り合いをつくる</p>