



【小学校高学年】オンライン 食品ロス対策プログラム ～食品ロスについて考えよう～

※目安時間65分

※授業内容、所要時間は、ご相談にて調整いたします。

時間	項目	内容	必要な備品
(5分)	スタンバイ	5分前にZoom接続します	
5分	挨拶	挨拶、流れの説明	
25分	①フードチェーンにおけるSDGsの取り組み 動画視聴	食に関する世界の課題や、いつも食べている食品がどのような過程を経て届いているかを理解します。 ※YouTube限定動画で視聴します。	HDMI、モニター、 (プロジェクターまたはテレビ等)
5分	②日本の食品ロスの現状について	SDGsの中でも最も身近な食品ロスについて理解し、家庭で出る食品ロスについて説明します。	
15分	③野菜・果物の特徴、保存方法	野菜果物の特徴の説明から実演動画を視聴。 保存方法についてお話しします。	
15分	④POPの作成	学んだことや気づいたことをPOPにし、近隣の店舗に掲載します。	
			色鉛筆等

【小学校高学年】オンライン 食品ロス対策プログラム ～食品ロスについて考えよう～

① フードチェーンにおける SDGsの取り組み動画視聴

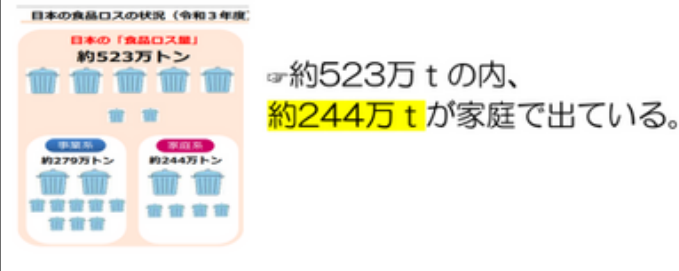
食に関する世界の課題や、いつも食べている食品がどのような過程を経て届いているかを理解します。
また、「食べる」までの間にできるSDGsの取り組みに
どんなことがあるのかを知り、学習します。



②日本の食品ロスの現状 について

SDGsの中でも最も身近な食品ロスについて理解し、家庭で出る食品ロスについての要因（野菜・果物の廃棄等が多い）、取り組んでももらいたいことを説明します。

日本では、
どれくらいの食品ロスがでているの？



家庭の食品ロスの三大要因

①食べ残し

作りすぎ、好き嫌いなどで残したもの

②直接廃棄

買い物のし過ぎだったり、冷蔵庫に入れたまま、消費期限が切れるなどして調理されることがなく捨てられるもの

③過剰除去

料理をするときに、野菜の皮を厚くむきすぎてしまったり、食べられるところをすててしまったり



③野菜・果物の特徴、保存方法

野菜果物の特徴の説明から実演動画を視聴。
保存方法についてお話しします。

野菜・果物には、どんな特性が？

食べきる**コツ**は、野菜・果物の特性を知ること！
冷蔵庫で保存するときに役に立つ！4選

特性①

呼吸する

特性②

生長を
続ける

特性③

収穫前の状
態を好む

特性④

成熟（老化）
ガスをだす
ものもある

※すべての野菜・果物に該当するわけではありません

野菜・果物の保存方法

りんご

まるごと
1ヶ月程度

カット済み

冷凍
3ヶ月程度

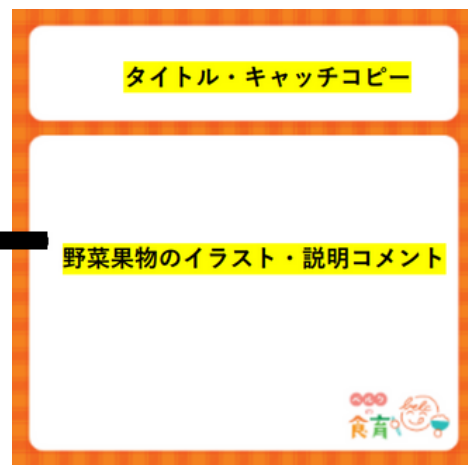
食べきり方

他の野菜も果物もエチレンガスの影響を受ける！？

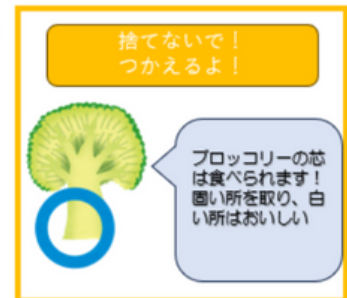
★植物を成熟させるエチレンガスの放出量が特に多い

④POPの説明・作成

食品ロスについて学んだことや気づいたことをPOPにし、
後日、近隣の店舗に掲載します。



(例)



(例)



注意事項

【フードチェーンにおけるSDGsの取り組み動画(YouTube限定動画)の取り扱いについて】

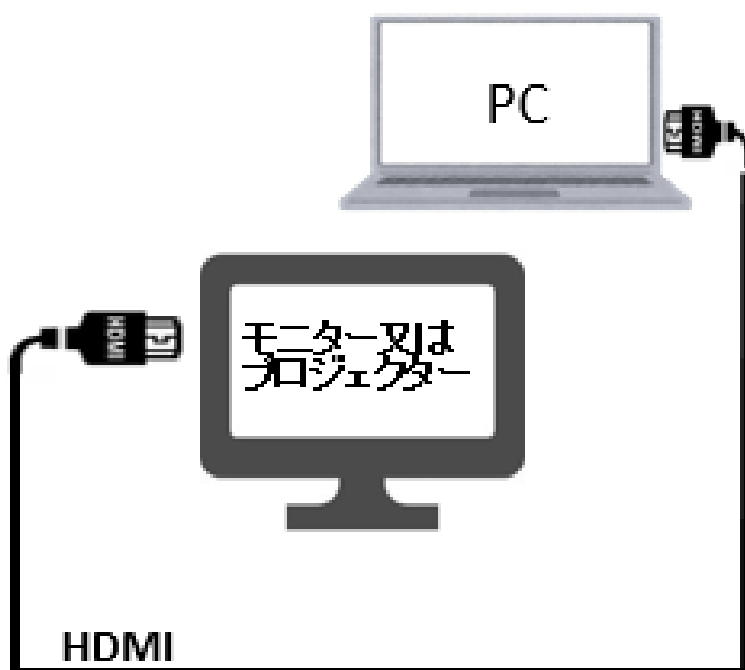
この限定動画は「目的以外での視聴禁止」

「複製などの二次利用禁止」とさせていただきます。

著作権は弊社（株式会社ベルク）に帰属しますので取り扱いには十分ご注意ください。

ご用意いただく備品 (PCを使用)

- ①映像を映す機器（モニター又はプロジェクター等）
- ②PCを1台
- ③HDMIコード 1個



ご用意いただく備品 (iPadや タブレットを使用)

①映像を映す機器（モニター又はプロジェクター等）

②デバイスを2台

（Zoom用のデバイス、YouTube動画用のデバイス）

※1台で同時に行うと動作が遅くなる可能性があるため、
2台の使用を推奨します。

③HDMIコード 1個

④iPhone・iPad変換プラグ 1個

