

令和5年度国際理解ワークショップ 進行シート

令和 5年 8月 18日作成

大学名： 新潟県立大学

タイトル： おいしく！完食！～食品ロス”ゼロ”のシェフになろう～

1. 本ワークショップに関連するSDGsの目標に○印をつけてください。

○印	SDGs17の目標	○印	SDGs17の目標	○印	SDGs17の目標
	 ① 貧困をなくそう		 ⑦ エネルギーをみんなに そしてクリーンに		 ⑬ 気候変動に 具体的な対策を
○	 ② 飢餓をゼロに		 ⑧ 働きがいも 経済成長も		 ⑭ 海の豊かさを 守ろう
	 ③ すべての人に健康と 福祉を		 ⑨ 産業と技術革新の 基盤をつくろう		 ⑮ 陸の豊かさも 守ろう
	 ④ 質の高い教育を みんなに		 ⑩ 人や国の不平等 をなくそう		 ⑯ 平和と公正を すべての人に
	 ⑤ ジェンダー平等を 実現しよう	○	 ⑪ 住み続けられる まちづくりを		 ⑰ パートナリシップ で目標を達成しよう
	 ⑥ 安全な水とトイレを世 界中に	○	 ⑫ つくる責任 つかう責任		

2 : 本ワークショップの要旨

本ワークショップでは食品ロス問題に対して、学生にとって身近な給食や新潟の食文化に触れることで食べ物に関する知識や関心を増やし当事者意識を高める。また、食品ロス問題をお店と家庭の二つに分けてアプローチすることで深刻な現状であること、自分たちにもできることがあるということを知ってもらう。クイズやカードを使ったクッキングのレクリエーション等で楽しくフード・マイレージや地産地消の重要性を学べるワークショップにする。

3 : 本ワークショップの目的(目標、実現したいこと)

本ワークショップを通して食べ物に関する知識や関心を増やし、食品ロスが深刻な問題であるということを知ってもらう。そしてお店での食品ロス問題は経済的な理由が関わっていることや、家庭での食品ロス問題に対しては自分たちにもできることがあることを知ってもらい今後の生活で行動してもらいたい。

4：本トピックをとりあげる理由

現代社会の食品ロス問題は深刻であり、飢餓や環境負荷を引き起こしてしまう。日本の現状としては612万トンも食品ロスが出てしまっているため、問題の深刻さを理解し当事者意識を持つべきである。その為、このテーマを取り上げた。

5 : 活動過程

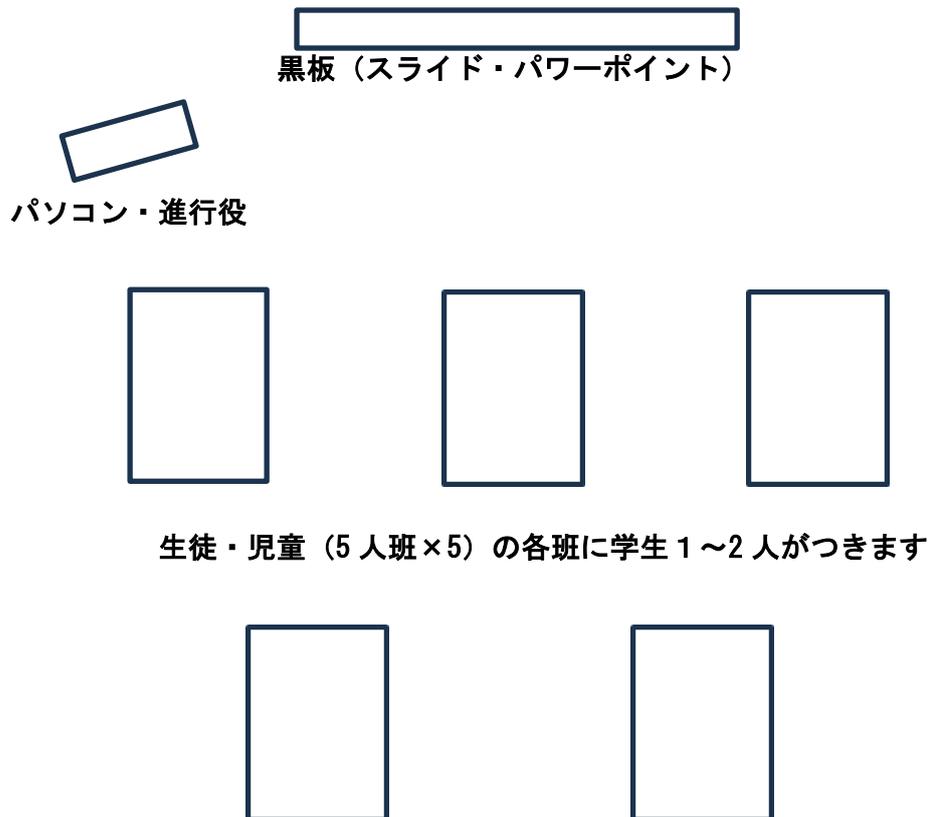
(使用時間 : 80分 参加人数 : 25名)

過程 (所要時間)	活動内容	具体的な発問・ 説明・動きなど	ねらい	使用する 教材・備品	予想される反応、 その他注意事項
導入 : 起 (20分)	アイスブレイク 導入のスライド	・嘘つき自己紹介ゲーム →ファシ数人が前で嘘を1つ含んだ3つのエピソードを紹介し、生徒に班で相談して嘘を見抜いてもらう 食品ロスについて地産地消やフードマイレージについて触れながら説明する	生徒との仲を深める 班での協調を促す 食品ロス、地産地消、フードマイレージの概念を理解してもらう	パワーポイント ハンドアウト	

<p>展開：承 (20 分)</p>	<p>レク①お店</p>	<p>農家、スーパー、お客さんそれぞれの立場の業務について説明し生徒に問題点を挙げてもらい、それぞれの背景を踏まえたうえで解決策を考えてもらう</p>	<p>食品ロスを消費者側からの視点だけでなく、生産者や企業側など多角的な視点で考えてもらう</p>	<p>パワーポイント ワークシート 2枚 記録用紙 筆記用具</p>	
<p>発展：転 (30 分)</p>	<p>レク②の導入</p> <p>レク②家 いただきます ゲーム</p> <p>食品ロス“ゼロ”クッキング</p>	<p>お家での食品ロスの原因をクイズを交えて説明し、レク②への導入を行う</p> <p>班で協力して食材カードを集め、料理を完成させるゲーム</p> <p>上のゲームで余った材料を捨ててしまわないように料理を考えてもらう</p>	<p>お家での食品ロスの原因を理解してもらい、スムーズなレク②への移行を行う</p> <p>新潟の特産品に触れ、工夫して料理をすることで家庭での食品ロスを減らせることを学んでもらう</p>	<p>パワーポイント</p> <p>パワーポイント 食材カード メニュー表 冷蔵庫シート お皿シート 筆記用具</p>	

まとめ：結 (10 分)	全体まとめ	食品ロス、フードマイレージ、地産地消などの考え方を振り返り、多様な視点からどのような対策ができるかをまとめる	食品ロスの問題をWSを振り返ってもらい、これからの食品ロス削減の意識を持ってもらう	パワーポイント	

6：会場のセッティング（対面の場合のみ）



7：使用する教材

- ・ パワーポイント
- ・ ポインター
- ・ ベル
- ・ ハンドアウト
- ・ ワークシート
- ・ 記録用紙
- ・ メニュー表
- ・ 冷蔵庫シート
- ・ 食材カード
- ・ お皿シート
- ・ ペン
- ・ 筆記用具

8：参考にした資料

- ・中田哲也『フード・マイレージーあなたの食が地球を変える』（[新版] 2018. 1、日本評論社）
pp. 132～134
- ・農林水産省「食品ロスの現状を知る」2020年
https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html（最終閲覧日 8月15日）
- ・五泉市公式ホームページ「五泉の五つ星給食」2023年
<https://www.city.gosen.lg.jp/organization/20/9/1677.html>（最終閲覧日 8月15日）
- ・須賀川市立西袋第一小学校ホームページ「ご当地給食」2021年
https://sukagawa.fcs.ed.jp/blogs/blog_entries/view/922/e3bcce6f68e4d642f389350824fb3342?frame_id=1591（最終閲覧日 8月15日）

9：その他

- ・パワーポイントを使ったワークショップになるので、パソコンやスライドを使用できる環境を用意していただきたいです。
- ・その他不明な点に関しましては、事前打ち合わせの際に確認したいと考えています。