

組 番 名前

山本小学校の六年生は、給食週間のリクエストメニューについて、グループごとに話し合い、学級会で提案することになりました。提案されたメニューの中から、一つが学級のリクエストとして給食に出るようになります。

田中さんのグループでは、「食べ残しゼロ！ 大すきハッピーメニュー」というメニューを提案することになりました。提案のために用意した資料や提案メモ、提案や話し合いの様子を読んで問いに答えましょう。

【田中さんのグループが提案のために用意した資料】

ア 給食アンケート100人に聞きました  
給食はすき？  
すき…76人 きらい…24人

イ 給食委員会の行った食べ残し調べ

1日目	わりあい割合
ごはん	11%
根菜のみそしる	11%
だいず 大豆とひじきのにもの	13%
2日目	わりあい割合
スパゲティナポリタン	6%
ミネストローネ	5%
フレンチサラダ	11%

<分かったこと>

- ・ 野菜や豆類の食べ残しが多い。
- ・ 洋風のメニューだと食べ残しが少ない。

ウ すきな給食メニューの第1位

主食	あげパン
おかず	ハンバーグ
しる物	コーンスープ

【田中さんのグループの提案メモ】  
○メニューの名前

食べ残しゼロ！ 大すきハッピーメニュー

○メニューにした理由

- 理由1：給食の食べ残しを減らしたいから。
- ・ 洋風のメニューは食べ残しが少ない。
  - ・ すきなメニューだと食べ残しが減るにちがいない。

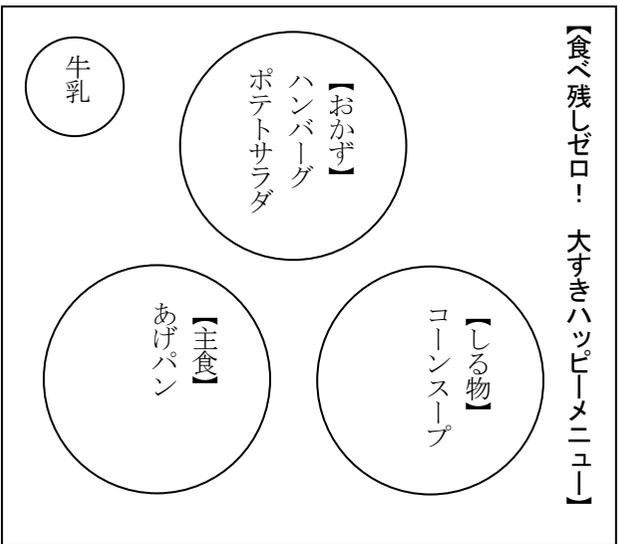
理由2：給食の時間を楽しくしたいから。

- ・ 給食が「すき」が七十六人。逆に、「きらい」が二十四人もいる。
- ・ 苦手な食べ物が出ると楽しくない。
- ・ すきなメニューだと、給食の時間が楽しくなる。

○まとめ

すきなメニューにすれば、食べ残しが減り、給食の時間が楽しくなる。

【食べ残しゼロ！ 大すきハッピーメニュー】



【グループの提案と話し合いの様子】

司会者

それでは、次のグループのみなさん、よろしくお願いします。

田中さん

わたしたちは、「食べ残しゼロ！ 大すきハッピーメニュー」を提案します。

鈴木さん

このテーマにした理由の一つ目は、給食の食べ残しを減らしたいと考えたからです。「資料イ」を見てください。Aのメニューだと食べ残しが少ないことが分かります。そこで、「資料ウ」を参考にして、すきなメニューを出せば、食べ残しを減らすことができると思います。

山田さん

二つ目の理由は、楽しい給食の時間になりたいからです。「資料ア」を見てください。給食が「すき」と答えた人は七十六人います。反対に、「きらい」と答えた人が二十四人もいることになります。ぼくは、この数は多いと思います。

田中さん

わたしは、苦手な食べ物が出ると、楽しくありません。すきなメニューなら、給食の時間が楽しくなり、「きらい」という人が少なくなると考えました。

鈴木さん

このような理由から、食べ残しが減り、楽しい給食の時間になる「食べ残しゼロ！ 大すきハッピーメニュー」を提案します。

司会者

ありがとうございます。質問や意見はありませんか。

川村さん

はい。「食べ残しを減らす」という理由でメニューを考えたのはよいと思いますが、すきなものだけでメニューを作るのには反対です。今、提案されたメニューを見ると、栄養のバランスが良いとはいえません。

佐藤さん

ぼくも川村さんと同じ意見です。好きなメニューなのだから、食べ残しが減るのは当たり前だと思います。「すき」「きらい」だけではなく、「新鮮」や「安心・安全」といった考え方でメニューを考えたらどうでしょうか。

司会者

ありがとうございます。それでは、次のグループ提案に移ります。よろしくお願いします。

佐藤さん

ぼくたちのグループは、「地産地消メニュー」を提案します。このメニューを提案しようと考えたきっかけは、学校給食でも「地産地消」が広がっているという新聞記事を読んだからです。「地産地消」は、「地域生産・地域消費」の略だそうです。その地域で生産したものを、その地域で消費するということです。

川村さん

「地産地消メニュー」の一つ目のよさは、地域や日本の食料生産に協力できることです。五年生の社会科で、日本は食料自給率が低いことや食料を安定して確保することの大切さを学びました。地域で生産された物を給食に使うことは、地域や日本の食料生産に協力することになります。

中村さん

二つ目のよさは、旬の食べ物をおいしく食べられるからです。みなさんは…  
(グループの提案と話し合いは続く…)

※ 「旬」：野菜、くだもの、魚などが他の時期よりも新鮮でおいしく食べられる時期。

問い一 田中さんのグループの提案の様子にある **A** には、どんな言葉が入りますか。漢字二文字で書きましよう。

問い二 山田さんの言っている「この数」とは、給食を「すき」と答えた人の数ですか、「きらい」と答えた人の数ですか。あてはまる方に○をつけましよう。

「すき」と答えた人の数

「きらい」と答えた人の数

問い三 「地産地消」はどんな言葉の略なのですか。次の□にあてはまる言葉を漢字で書きましよう。

地	域					
		・	地	域		

問い四 あなたのグループでも給食における「地産地消メニュー」のよさを伝える意見文を書き、学級で提案することになりました。次のページにあるエ〜コマまでの資料を使って、条件を満たした意見文を書きましよう。

	<p><b>【条件】</b></p> <p>条件① 二五九字をこえるまで書くこと。ただし、四〇〇字以内で書くこと。</p> <p>※ 題名や名前は書かずに一行目から書き始める。</p> <p>条件② 「始め・中・終わり」の構成で、<b>四だん落で書くこと</b>。</p> <p>条件③ 「地産地消メニュー」のよさを伝えるために必要な資料を<b>二つ選び</b>、その内容を入れて書くこと。また、選んだ資料の記号も原稿用紙に書くこと。</p> <p>条件④ 一つの資料からは文章をただ使うだけではなく、<b>自分の体験や知識をもとに自分の考えなどを加えて使うこと</b>。</p> <p>※ 意見文を書く前に、下の構成メモを使って構成を考えてみましよう。</p> <p><b>下の構成メモは探点しません。使い方は自由です。</b></p>	<p><b>【構成メモ】</b></p>
終わり	中	始め
4だん落	3だん落	1だん落
<p>このような考えから「地産地消メニュー」がよいと考えます。</p>	<p>選んだ資料の記号………</p> <p>資料から分かること</p> <p>数字とそれに対する自分の考え、意見</p>	<p>わたしは、「地産地消メニュー」を提案します。「地産地消メニュー」のよさは二つあります。</p> <p>選んだ資料の記号………</p> <p>資料から分かること</p> <p>自分の体験や知識とそれをもとにした考え</p>

### キ 旬の野菜と栄養価



トマトの旬は夏です。

トマトにふくまれるビタミンCの量を夏と冬で比べると次のようになります。

トマトの採れた季節	ビタミンCの量
夏	18mg
冬	9mg

参考：ホームページ「生活習慣病の原因と予防法」



### エ 栄養士さんのお話

地産地消のよいところは…

- ・ 栄養のそこなわれない新鮮な農水産物を食べることができます。
- ・ 生産者の顔が見え、安心して買うことができます。
- ・ 季節の「旬」を味わうことができます。

### ク 環境にやさしい地産地消

外国で生産された食料を日本に運ぶ場合、生産地が遠いほど輸送距離も長くなります。すると、船や飛行機、トラック等によって排出される二酸化炭素が多くなり、地球環境に負担をかけることとなります。

二酸化炭素は地球温暖化の原因になると考えられています。

#### <ブロッコリー1個(250g)を運ぶ場合>

輸送元→輸送先	距離(km)	二酸化炭素の量(g)
アメリカ→日本	8579	51
愛知県→東京都	298	13
新潟市→長岡市	60	3



参考資料：農業とわたしたちの暮らし 2012年度版

【発行：JAバンクグリ・エコポト基金】

### オ スーパーマーケットの地産地消コーナーの表示

\*\*\*わたしが作りました\*\*\*

山本町〇〇地区

吉田 太郎さん



あま  
甘みのあるトマトです。  
ぜひ食べてください。

### コ 新潟県の小・中学校における

#### 米飯給食回数の移り変わり

年度	1週あたりの回数
平成18年度	3.5
平成19年度	3.7
平成20年度	3.9
平成21年度	4.0
平成22年度	4.1

※ 米飯給食とは、主食がご飯(お米)の給食のことです。

※ 新潟県の小・中学校の給食で使われている米は、すべて新潟県産米です。



参考資料：学校給食要覧 平成22年度版【新潟県教育庁】

### ケ 日本と主な国の食料自給率

国名	食料自給率(%)
日本	39%
アメリカ	124%
フランス	111%

- ・ 日本の食料自給率は約40%です。残りの60%は輸入にたよっています。
- ・ 地産地消は食料自給率の向上につながると考えられています。

※ 「食料自給率」とは、国内で消費される食料のうち、どの程度が国内産でまかなわれているかを表す割合。

参考資料：農業とわたしたちの暮らし 2012年度版

【発行：JAバンクグリ・エコポト基金】

### カ 地域の農家の小西さんのお話



わたしは、野菜と米を生産しています。どちらも地元の小学校の給食に使われています。

農薬をできるだけ使わないようにして、さいばいしています。

苦労も多いのですが、体にいい物を食べてもらえるので、やりがいを感じています。

