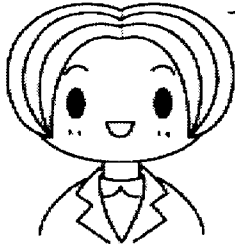
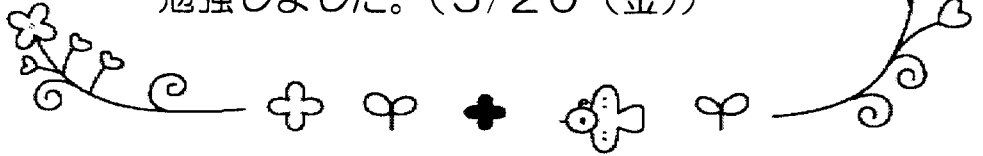


貝塚市立二色小学校  
2011. 5  
栄養教諭 田代 千尋



四年

社会科の学習で、給食のゴミについて勉強しました。(5/20(金))



給食室では、家庭から出るゴミより量が多いことに驚いたようです。牛乳びんは、洗浄・消毒をして何度も再利用されていること(リユース)も学習しました。

給食では、燃えるゴミの中に半分残飯があり、たくさん残ると「調理員さんや給食に関わってくれている人の気持ちはどうか」やゴミを燃やすのに「環境はどうなるか」や食べ物を残すことで「自分の体はどうなるのか」など考えました。また、ゴミを減らすために、自分にできることは何かも考えました。

~児童の意見より~

草木が、かれてしまうよ!

ゴミを燃やすと二酸化炭素が増えて、地球温暖化につながるよ!

ゴミを燃やすと『環境はどうなる?』

南極の氷が溶けて、シロクマやペンギンが住めなくなるよ!

有毒ガスが出て、空気が汚れるよ!

病気になりやすくなるよ！

栄養がたりなくなるよ！

体の調子が悪くなるよ！



病気になりやすい！



食べ物を残すと『体はどうなる？』

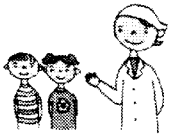
いやな気持ちになるよ！

こんなに残ってショック！

悲しいなあ

食べ物を残すと『給食に関わった人の気持ちは？』

もっと食べて欲しかったなあ



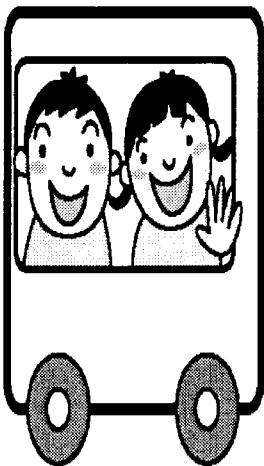
## ゴミを減らすために自分ができること！！

- ☆ 給食や家の食事を感謝して残さず食べる。
- ☆ リサイクルできるものはする。
- ☆ 牛乳パックなどを使って、リサイクルして工作する。
- ☆ 「もったいない！」という意識を忘れずに、物を大切に使う。
- ☆ えんぴつなど最後まで使い切る。
- ☆ エコバッグを持って買い物に行く。
- ☆ 地球に優しい自分になる。



## 残さず食べよう！！食べ物ってすごい！！

食べ物には、3つの働きがあります。給食では、いつも必ず3つの栄養がそろっています。1つでも足りないと栄養のバランスが悪くなります。残さず食べて、元気な体をつくりましょう！



体を作るもとになる

肉類・魚類・卵  
大豆製品  
乳製品  
小魚類・海藻類

赤

熱や力のもとになる

米・パン・麺類  
いも類  
油類  
砂糖

黄

体の調子を整える

野菜類  
果物類

緑