

# 玉高 保健だより

令和5年2月10日（金）・群馬県立玉村高等学校 保健室 発行 No. 6

## 祝 ＊群馬県健康推進学校 優良校 受賞



令和4年12月21日（水）群馬会館にて群馬県健康推進学校の表彰式が行われ、本校が優良校を受賞いたしました。日頃から生徒保健委員会が主体となり、学校保健活動が活発に行われていることが評価されました。今後も学校や家庭、地域に向けて、心に響く活動が展開できるように取り組んでいきたいと思っております。

＊保健委員長 嶋津 颯太の言葉＊  
保健委員会の活動が高く評価されたことは嬉しく思っています。この評価は保健委員会をはじめ、全校生徒、先生方の協力があったからだと思います。

## 1/31（火） 学校保健委員会 開催 テーマ：「今私達ができる食品ロスについての解決案」

学校薬剤師 加藤 勝章先生、前 玉村高校 校長 高尾 博先生、PTA 会長 今田 正子様、副会長 関口 紀博様にご出席を賜り、今年度の学校保健委員会が開かれました。会議室が会場となりましたが、リモート形式で協議内容を配信し、全校生徒や教職員が参加する形としました。生徒の提言や発表の他、参加者がワークシートを使って意見交換する場面も設け、学校全体として充実した時間を過ごすことができました。



（司会 下田・蔵内） Don't + Throw It All Away!  
（1年生 椎名による英語スピーチ）

### ①フードマイレージと地産地消の関係性（3年 嶋津）

フードマイレージとは、食糧輸送距離のことを指します。作られた場所から何らかの交通手段を用いて届けた場所までの距離のことです。

フードマイレージを低くするために私達ができることは、地産地消を推進することが大切です。

＊地元で作られたものを積極的に買う

＊家庭菜園を行うことにより、収穫までの楽しさ、喜び、大変さを感じることができる

### ②フードバンクについて その1（2年 木村・五十嵐）

フードバンクは、安全に食べる状態にも関わらず、包装の破損や過剰在庫、印字ミスなどの理由で流通に出すことができない食品を企業などから寄贈していただき、必要としている施設や団体、困窮世帯に無償で提供する活動です。玉村町では、昨年度8月からフードバンクを開始しました。他にも様々な市町村で積極的な活動が行われています。





### ③フードバンクについて その2 (2年 今井・浅川)

日本の食糧問題と食品ロスの現状

令和元年度食料需給表によると、国民一人あたりの食品ロスは1日約113g 茶碗1杯のご飯の量に近い量が捨てられています。年間にとると約41kgに近い量となります。

\* 私達にできる取組 \*

食べ残しをしない・食品の提供・ボランティア活動

お米一合、缶詰一個、ラーメン一袋からの協力でもOKです。

### ④食品ロスによる地球温暖化 (1年 赤松・羽鳥)

温暖化の原因は、温室効果ガスや生産などの加工段階の廃棄、森林伐採による気温上昇と海面上昇、乗用車やトラックによる二酸化炭素の排出などがあります。その他、家畜のゲップによるメタンの影響、家畜の排出物による水質汚染などの原因があります。

一人一人が地球温暖化や食品ロスに対する対策をしっかりとすることにより、自分たちの生活をさらによくすることができます。家畜のゲップ対策についても様々な取組が進められています。



### ⑤食品ロスを減らすための対策として私達ができること

(1年 青木・戸矢)

\* 食品ロスを減らす対策 \*

- ・割引された商品を買う
- ・必要な量だけ買う
- ・賞味(消費)期限の早い物から買う(手前取り)

★割引された商品を買うことに恥ずかしさはあるか  
△貧乏な人みたいで恥ずかしい△周りの目が気になる



こうした意識を変えるために、「食品ロスが減ると思えば恥ずかしくない」という思考を持ちましょう。



\* 意見交換 \* (内 容)

- ・家庭菜園について
- ・子ども食堂の経営者だったら、どんな食事を提供したいか
- ・地球温暖化を身近に感じる時とは
- ・ハンバーガー1個に使う水の量3000mlについて



\* 学校薬剤師

加藤先生より\*

薬剤師としては、薬の飲み残しがないように「ブラウンバック運動」を推進しています。患者さんと医師との間を薬剤師が繋ぎ、薬のロスを抑えています。様々なロスをなくしていくことが大切です。



\* 前 玉村高校

校長 高尾先生より\*

国もフードロス問題について危機感を持っています。皆さんも地域と連携して活動したり、不要食材を使ったレシピを考案したりして協力していきましょう。新聞に

活動内容を取り上げてもらうこともいいですね。

\* PTA 会長

今田さんより\*

主婦としても手前取りを実践していこうと思いましたが、また、自宅の棚に缶詰などが眠っているかもしれないので、賞味期限などを確認して無駄にしないようにしたいと思います。

<参加者の声> (一部抜粋)

○もし、子ども食堂の経営者だったら、一番はとにかく食事を食べて笑顔になる料理を提供したいです。

○英語スピーチを聞き、食品について誰よりも熱く語っていて、食品ロスを無くそうと努力しているのが伝わりました。自分も無駄にしないことを心がけたいです。



\* PTA 副会長

関口さんより\*

職場での物品仕入れについても過剰な在庫を持たないように努めています。食品ロスも同じことが言えます。

また、赤十字の理念である「気づき、考え、実行する」は、食品ロス問題にも繋がります。

