

【報道関係者各位】

2023年7月××日

子どもたちが主体的に地球の課題を解決 「Oisix × 次世代 “これからの食” 学び場プロジェクト」をスタート 第1弾として東京都小平市の小平第六小学校で特別授業を実施

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）は、「これからの食卓、これからの畑」を企業理念に掲げ、食品宅配をはじめ、保育園や病院に対する食材の提供、フードテック企業への投資など、様々な取り組みを行っております。

また、当社では、今私たちに出来る環境負荷削減を進めると同時に、次世代を担う世代に学ぶ機会を提供し、学生が主体でアクションを起こせること、そして、そのアクションが大人たちの心を動かし、大きな行動変容につながることを目指し、「Oisix × 次世代 “これからの食” 学び場プロジェクト」を実施してまいります。

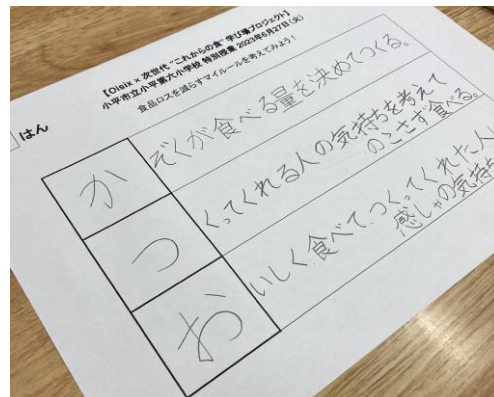


▲小平第六小学校での特別授業後の集合写真

■プロジェクト第1弾「小平第六小学校」での特別授業について

「Oisix × 次世代 “これからの食” 学び場プロジェクト」の第1弾として、2023年6月27日に小平市立小平第六小学校の4年生（3クラス）を対象に特別授業を実施いたしました。“食品ロスを減らすために、マイルールを考えよう”をテーマに、アップサイクルクイズや生産現場からのビデオレターなどを交え、子どもたちの生き生きとしたアイデアが溢れる授業となりました。

食品ロスについて学んだ後、通常は廃棄されるがまだ食べられる食材をテーマにした、食品ロス削減マイルール あいうえお作文”に挑戦。各クラスで選ばれた作品の食材が、10月の食品ロス削減月間に、給食のメニューになって登場する予定です。



▲子どもたちが作成した「あいうえお作文」

■授業から見てきた子どもたちの考える食品ロス

授業の中で講師から「食品ロスはおうち以外のどこから発生しているのでしょうか？」との質問に、子どもたちらしい意見が続出しました。“ラーメン屋さんで残った汁！”“レストランの食べ残し！”“スーパーで賞味期限が切れたもの！”“工場で捨てられてしまうもの！”など、子どもたちが普段の生活から食品ロスについて、しっかりと考えていることがわかりました。

また、「食品ロスがなぜよくないのか？」という質問に対しても、“ゴミを海に捨てると海が汚れるから”“資源が不足するから”“作ってくれた方に失礼だから”“ゴミが増えることで環境に悪いから”などの回答が返ってきました。

授業の最後には、4～5名の班になり、“食品ロス削減マイルール あいうえお作文”に挑戦。講師から教わった食品ロスの知識を生かし、たくさんの素敵なマイルールが誕生しました。

オイシックス・ラ・大地では、サステナブルリテールカンパニーを目指し、子どもたちとの未来創りを積極的に行ってまいります。※次回の特別授業は2023年9月に品川区の青稜中学校での開催を予定しております。



▲特別授業の様子



▲子どもたちが作成した“食品ロス削減マイルール あいうえお作文”

小平市立小平第六小学校 栄養教諭

大坪 玲子先生からのコメント

一昨年から食品ロスに関心を持ってもらえるように、給食でも取り組んでいます。毎年10月の食品ロス削減月間には、食品ロス削減を意識した献立を取り入れたり、給食の時間には短時間動画を放送したりと、子どもたちにも食品ロスを身近な問題として捉えてもらえるように指導しています。また社会や総合の授業でも、担任と連携して給食の残菜について講話をしたり、資料を提供する等をしています。これからもどうすれば食品ロスを減らすことができるのか、身近なことから始められることはないか、給食を通してできることは何かなど、子どもたちと考えていく機会を作っていきたいと思っています。



食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は401,463人（2023年3月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。

2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が1億5千万食（2023年5月時点）を突破しています。

