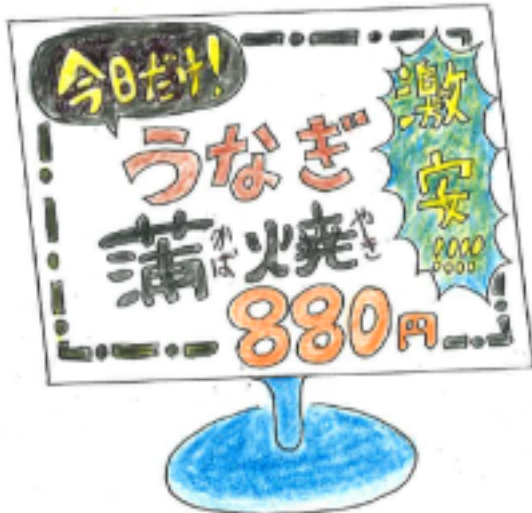


みらい
みんなの未来に

か もの
やさしい買い物





た ふだ
立て札 (ポップ)

ね ふだ
値札 (プライス・ラベル)



いちらんひょう いっかつひょうじ
一覧表 (一括表示)

ひょうじ
いろいろな表示がありますね。
ひょうじ ないよう き
表示の内容に気をつけながら
か もの
買い物をしましょう。





どっちを
か
買いますか？
りゅう
その理由は？



しょうひきげん
消費期限ってなに何？

しょうひきげん 消費期限

べんとう

弁当やそうざいなど、

ひんしつ

れっか

しょくひん

品質がはやく劣化する（わるくなる）食品

ひょうじ

に表示されます。

ひ す

えいせいじょう

もんだい

この日を過ぎると、衛生上の問題がおきる

かのうせい

たか

可能性が高くなります。

50^円



今日まで

しょうひきげん
消費期限

120^円



あと 4日

きょうた
今日食べるなら？
あすた
明日食べるなら？



しょうみきげん
賞味期限を
いっしゅうかん
一週間
すぎちゃった。



あなたなら
た
食べますか？
た
食べませんか？

しょうみきげん なに
賞味期限って何？

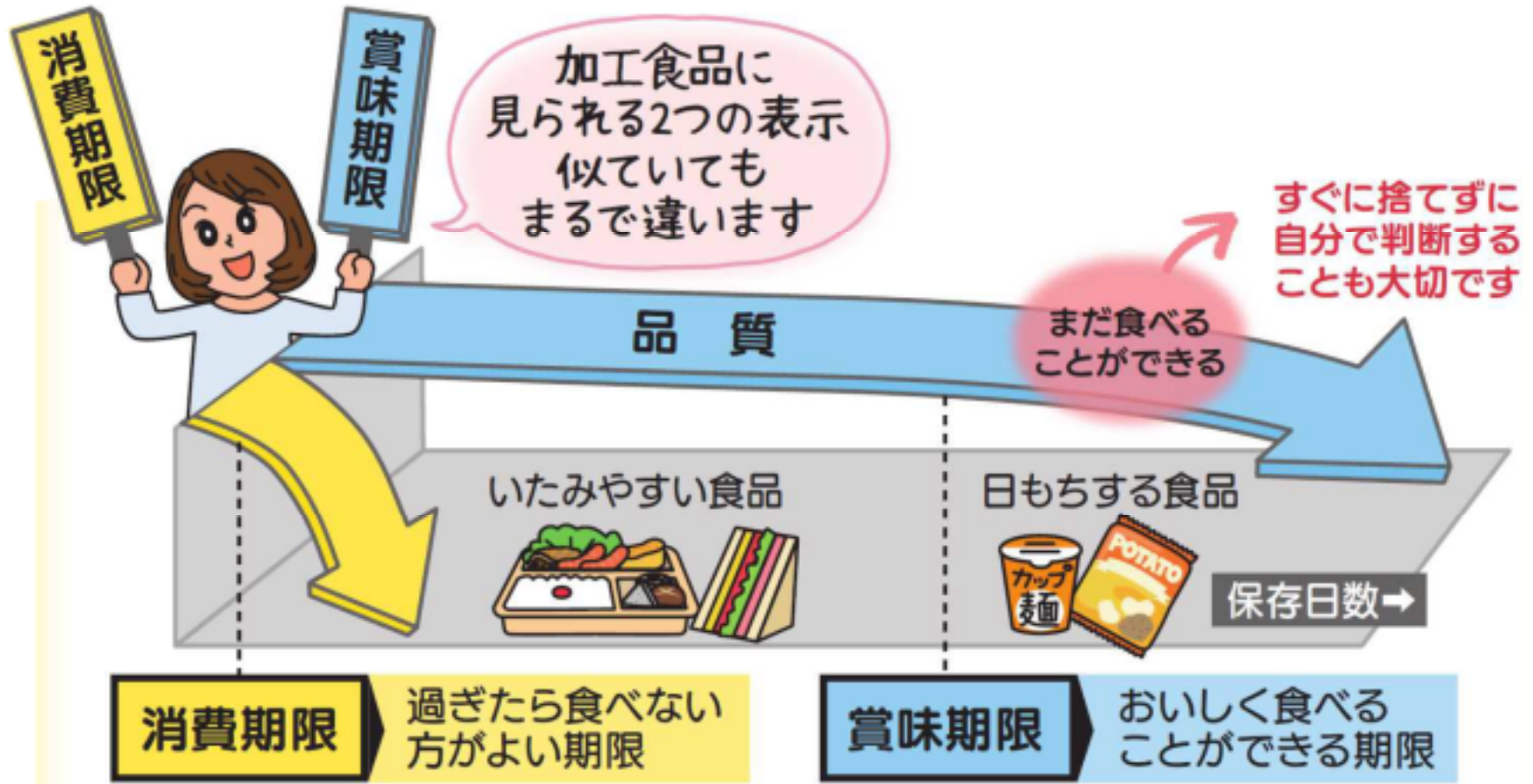
しょうみきげん
賞味期限

かんづめやスナック菓子など、
品質を長く保つことができる食品
に表示されます。

ですから、この日を過ぎても
すぐに食べられなくなるわけではないのです。

しょうひきげん しょうみきげん ず

消費期限と賞味期限を図にすると・・・



ひんしつ もんだい
品質に問題ないなら、
かか く やす しょうひん えら
価格の安い商品を選んだり、
す
すぐに捨ててしまわないことは、
（ ）にやさしいですね。

（ ）には、
どんな**ことば**が
はい
入るのでしょうか？



ここから、

「えっ、ふしぎ」と

おも か もの
思える買い物のことを

かんが
考えてみましょう。

か かく たか ほう えら か もの
① 価格の 高い方 を 選ぶ 買い物



けんないさん
県内産
えん
198円

わたしは、
たか
高くても
けんないさん
県内産を
か
買いました。
なぜでしょうか。



けんがいさん
県外産
えん
178円

かんが

考えてみよう

- ① 県内産の野菜が買われると、
（ ）がうれしくなります。
（ ）が豊かになります。

- ② 県外から運び込まれるものは、
県内産のものに比べると、
よぶんに（ ）がかかります。

けんないさん えら か もの
県内産を選ぶ買い物は、

() や

() に やさしい か もの 買い物です。

() には、
どんな ことば 言葉が
はい 入るのでしょうか？

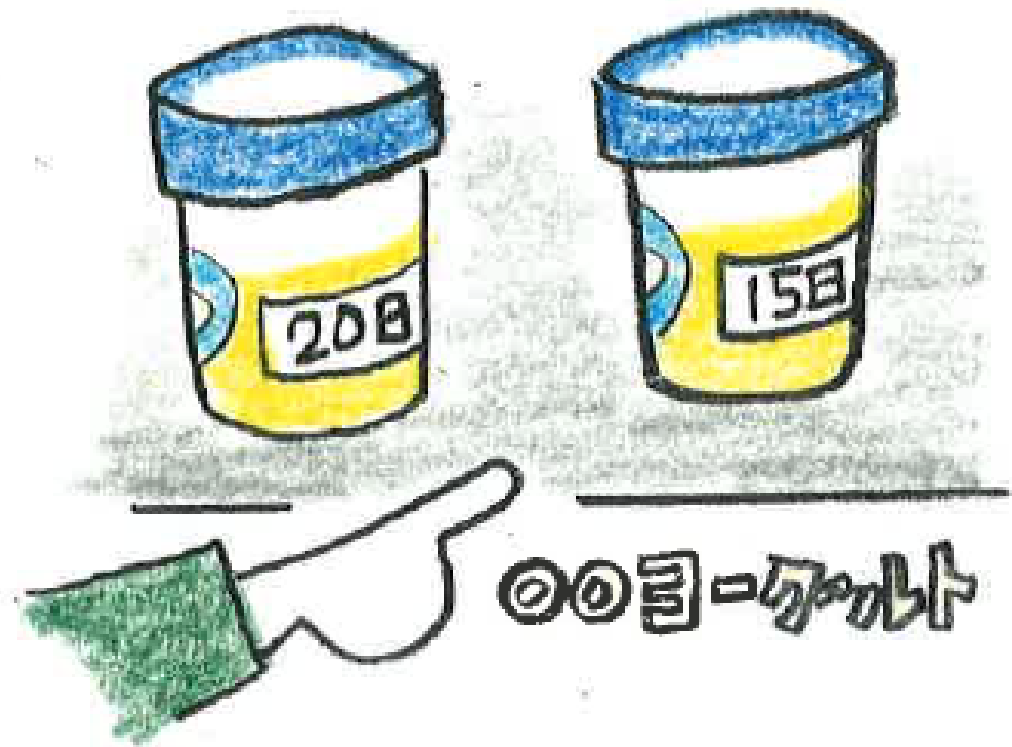


せいぞう び する ほう えら か もの
②製造日の古い方を選ぶ買い物



どれを
か
買いますか？





えっ！！
おな ねだん
同じ値段なのに
ふる ほう えら
古い方を選んだの？
あたら ほう
新しい方がいいのに・・・。

ふる ほう えら
古い方を選ぶのには、
りゆう
理由があります。

しょうひきげん しょうひん
消費期限を過ぎた商品は、
おも
どうなると思いますか？



しょうひきげん ちか しょうひん えら か もの
消費期限が近い商品を選ぶ買い物は、
（ ） にやさしい買い物ですね。





^{しょくひん}「食品ロス」という^{ことば}言葉^しを知っていますか？

^{しょくひん}

「食品ロス」

^た

まだ食べられるのに、

^た ^{もの} ^す

食べ物が捨てられていること

^{にほんこくみんぜんいん}

日本国民全員が、^{ちやわんやく} ^{ぱいぶん}お茶碗約1杯分

(^{おにぎり} ^{こぶん} ^た ^{もの}おにぎり1～2個分)の食べ物を

^{まいにち} ^す

毎日捨てているのと同じ^{おな} ^{りょう}量です。

しょくひん いえ
「食品ロス」あなたの家はどう？

かてい しょくひん
家庭でもたくさんの「食品ロス」

た
食べられるところまで
と のぞ
取り除く
だいこん かわ あつ
(大根の皮の厚むきなど)

54%

た す
食べず捨てる
しょうひきげん
(消費期限・
しょうみきげん
賞味期限など)

19%

た のこ
食べ残し

27%

まとめ

しょうひ たいせつ
これからの消費に大切なこと

かけい
家計、サイフにやさしい ことだけでなく

ちいき ひと
地域や人にやさしい

かんきょう ちきゅう
環境や地球にやさしい



みらい
みんなの未来にやさしい

しょうひ
エシカル消費

おも しょうひ
(思いやり消費)

がくしゅう ふ かけ
学習を振り返って

しょうひしゃ
よりよい消費者になるために

- ・すでにしていること
- ・できること
- ・したいと思うこと

かんが
をを考えてみましょう。

教師用解説

賞味期限と消費期限

賞味期限

おいしさなどの品質が保証される期限。比較的長く保存が可能なもの(スナック菓子、即席めん、缶詰、ソーセージなど)に表示される。

消費期限

衛生的に安全に食べられる期限。品質が急速(おおむね5日以内)に劣化しやすいもの(弁当、そうざい、生菓子類、食肉など)に表示される。

(東京書籍版中学校家庭科教科書より)

●食品ロスの現状

「食品ロス」とは、本来はまだ食べられるのに捨てられる食品のことを指します。

日本国内の年間食品廃棄量は約1,700万トンといわれています。これは国内及び海外から調達された農林水産物のうち食用に向けられた約8,400万トンの2割に相当します。

このうち、いわゆる「食品ロス」は年間約500万～800万トンと試算されており、これは、我が国における米の年間収穫量(2011年産水稲の主食向け約813万トン)に匹敵します。また、食品ロスの約半分に当たる年間約200万～400万トンは家庭から発生しています。

世界に目を向けると、年間約13億トン(世界の食料生産量の3分の1)の食料が廃棄される一方で、開発途上国を中心に世界人口の約8人に1人が栄養不足の状態にあります。

●食品ロスの発生要因

食品ロスは食品メーカーや卸、小売店、飲食店、家庭等、「食」に関わる様々な段階で発生しています。

家庭における食品ロスの発生要因としては、過剰除去(野菜や果物の皮を厚くむきすぎる等、食べられる部分まで除去して廃棄すること)、食べ残し、手付かずのまま捨てられる食品(以下「手付かず食品」という。)が挙げられます(図表1-3-1)。

実際に、家庭から出される生ごみの中には、手付かず食品が2割もあり、さらに、その4分の1は賞味期限前にもかかわらず捨てられているという調査結果もあります(図表1-3-2)。

また、食品関連事業者(食品メーカー、卸、小売店)においては、業界における商慣習等に起因して、流通・調理・販売の過程で発生する過剰在庫品や破損品、売れ残り等が食品ロスとなっています。

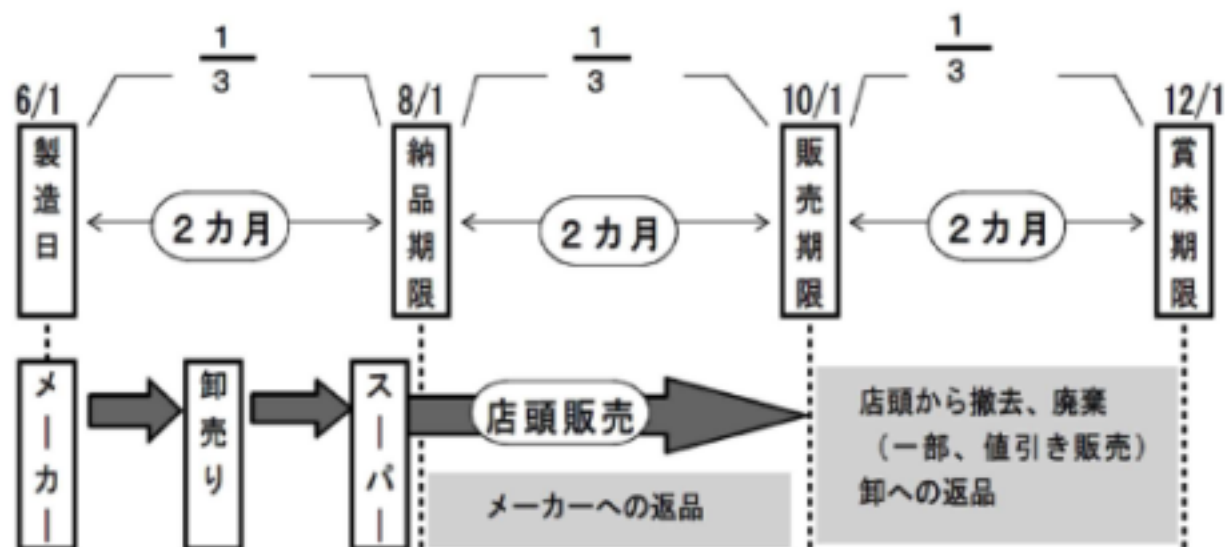
レストラン等の飲食店においても、客が残した料理(特に野菜や穀類)が食品ロスとなっています。特に、宴会、結婚披露宴、宿泊施設で提供した料理の食べ残し割合が約10～15%程度となっており、一般の食堂・レストランの約3%程度よりも大きくなっています。

(消費者庁ホームページより)

3分の1ルール

食品が流れていく製造日から賞味期限までの期間を3等分に区切り、それぞれの流通段階の期限とします。たとえば製造日が6月1日、賞味期限が12月1日の食品の場合、メーカーと卸でストックできるのは8月1日の納品期限まで。そして小売りは、ストックしたり棚に陳列したりできるのは10月1日の販売期限までとなります。納品期限の8月1日までの間、卸は小売りの発注に従って食品を納品しますが、8月1日になると流通ルートから外さねばなりません。一方、小売りに渡った食品は店頭で販売されるのは販売期限の10月1日まで。その日を過ぎると商品は食べられるものでも廃棄処分になります。

3分の1ルールは常に新しい商品を店頭で並べておくための仕組みです。



補助設問




どっちを
か
買いますか？



こんど みせ い
今度、店に行ったときに、
ひょうじ き
表示のちがいに気をつけて
みてください。

ゆにゆう ひょうじ
輸入レモンには、ある表示が
ついています。

 「食品ロス」という言葉を知っていますか？

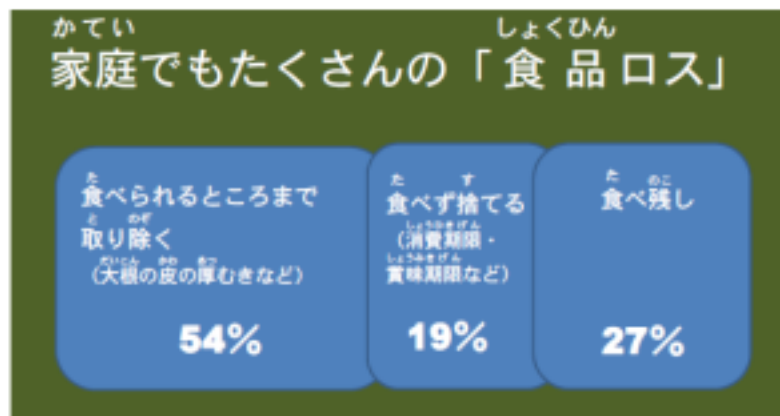
しょうひん
「食品ロス」

まだ食べられるのに、
食べ物が捨てられていること

日本国民全員が、お茶碗約1杯分
(おにぎり1~2個分)の食べ物を
毎日捨てているのと同じ量です。

このスライドは、「食品ロスの削減に向けて～食べものに、もったいないを、もういちど。～」(農林水産省)
(http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html)をもとに作成しました。

しょうひん
「食品ロス」あなたの家はどう？



このスライドは、平成26年度 食品ロス統計調査報告
(世帯調査)をもとに作成しました。