

令和 6 年度 PTA 研修会・フードドライブ講習会が開催されました☆

PTA 研修会



11月6日(水)に本校農場実習棟にて、豆腐作り体験を行いました。生活科学科3年生が講師となり、各班に分かれて保護者の皆様と楽しく体験を行うことができました。生活科学科3年生は豆腐マイスターの資格を持っており、その知識を生かして一生懸命に説明していました。

広報委員よりご報告

「青大豆による豆腐づくりを体験 (PTA 研修会)」

11月6日、農場実習棟食品加工室で、「青大豆による豆腐づくり」をテーマとしたPTA研修会が開催されました。当日はPTA22名の参加がありました。

この企画は、生徒たちが実習で学んでいる内容に関する研修を、各学科、毎年順番で実施しており、今年度は生活科学科の当番で実施されました。

当日は、まず先生から、大豆や豆腐づくりを通じ日本の食文化を見直すこと、また、食育できる人材育成として豆腐マイスター認定講座を生徒が受講したとの報告がありました。

生徒からは、大豆づくりの苦労話(特に収穫後の選別が大変だった)や豆腐の種類(木綿、絹、よせ、充填)についての説明がありました。

実習では7班に分かれ、生徒の指導のもとPTA会員が適宜、豆腐づくりを体験しました。

今回用意した大豆は、20年前から高校の農場で作っている風味豊かな「青御前」

で、当日は前日から十分吸水させた大豆にお湯を加え、ミキサーにかけたものをこし袋に入れ、よく絞りと、豆乳をつくりました。そのあと、にがりを加えて凝固を促し、最後は型枠に入れ形を整えました。

生徒は温度加減や作業時間、出来具合を入念にチェックして主体的に実習に取り組んでいました。PTA 会員も、要所要所を交代で体験しました。

体験は1時間程度で終了し、できた豆腐は風味や硬さ加減を確かめながら、醤油や塩を付け、試食しました。想定どおりできた班、やや、やわらかすぎた班など出来映えは様々でしたが、手作りの良さを再確認することができました。

試食後は、生徒から食品ロスをなくすテクニックの紹介、豆腐作りの副産物である「おから」の利用、活用方法（ハンバーグ、ドーナツ、ガトーショコラ）について説明がありました。

今回の企画では、食文化の再発見と食品ロスをなくすことを再確認する良い機会となりました。来年も本企画は行いますのでPTAの皆さんの積極的な参加をお待ちしています。

参加者の感想

- ・水農らしい特色ある授業を見て体験することができてとても有意義な時間でした。
- ・皆、素直で明るく、楽しく、いい生徒でした。
- ・豆腐作りがこんなにも大変な作業とは思わなかったが、とても楽しく参加できました。
- ・初めて研修会に参加して、おいしい豆腐をいただけてよかったです。みなさんの楽しそうな様子を見られてよかったです。
- ・普段まったく関わらない子たちと一緒にしゃべりしたりして楽しめた。豆腐作りも良い経験になりましたが、他学年、他クラスの子と交流できたことが良かったです。
- ・先生に教わるのではなく、逆に自分(生徒)が教える立場になる事で理解度が深まるのと同時に新しい発見があると思います。
- ・みんな親切に、楽しく教えてくれて嬉しかったです。お料理が好きということも伝わり、すてきな経験をされていると思いました。
- ・今は、子供が1年生ですが、これから2年生になつての授業や学校での検定の事など話を聞いてよかったです。
- ・材料にこだわった豆腐、とても美味しくいただきました。生徒たちも明るく丁寧に教えてくれて良かったです。





※PTA 本部役員の皆様から写真掲載の許諾をいただいています。

フードドライブ講習会

PTA 研修会終了後、水農祭に向けて、成達会役員と PTA 本部役員が合同でフードドライブ講習会に参加しました。今回は NPO 法人 フードバンク茨城 山下様をお呼びし、フードバンクの活動とフードドライブの注意点や意義について以下のことについてお話いただきました。

★フードバンクのメリット★

- ・生活に困っている人の食の安全保障を確保！
- ・食品ロス削減による環境負荷の軽減！
よりサステナブルな社会へ
- ・福祉施設による、より質の高いサービス提供が可能！
- ・障がい者就労の機会拡大！
- ・食べものを大切にする文化を生み出せる！
- ・企業の社会的責任向上！

きずなBOX

あなたの寄付した食品で
支えられる人が
います。

寄付する食品を
このBOXに
入れてください。



ご寄付いただきたい食品

- ・缶詰
- ・お米
- ・インスタントめん・パスタ、うどん、そば
- ・レトルト食品 など

ご寄付いただく食品は、常温保存できるもので、賞味期間が2ヶ月以上あるものをお願いします。

NPO法人 フードバンク茨城

<https://sites.google.com/site/fbibaraki/>

E-mail fb.ibaraki@gmail.com

牛久本部

〒300-1221 茨城県牛久市牛久町1024-1

電話/FAX 029-874-3001

水戸支部

〒310-0836 茨城県水戸市元吉田町1420-2

電話/FAX 029-297-1477

私達は「きずなBOX」を設置することで
フードバンクの活動を応援しています。





もったいない

を

ありがとう

に

フードバンクってなあに？

まだ食べられるのに、さまざまな理由で捨てられてしまう食品を、食品を作る会社や取り扱う会社、また、個人から寄付を受けて、食品を集めます。

それを食べてもらえるところにプレゼントしたり、市町村の社会福祉協議会や福祉課などを通じて生活に困っている人に届けてもらう活動をしています。



フードバンク茨城について

設立は2011年3月。事業所は牛久市と水戸市にあり、小美玉市にも倉庫を借りています。活動は、ボランティアが日替わりで参加し、食品の回収、受け入れ、保管、配布をしています。水戸支部は、月水木の10：00～15：00と第3土曜日の10：00～12：00が活動日です。



* フードバンクは、社会の制度としてあるのではなく、市民による自主的な活動です。

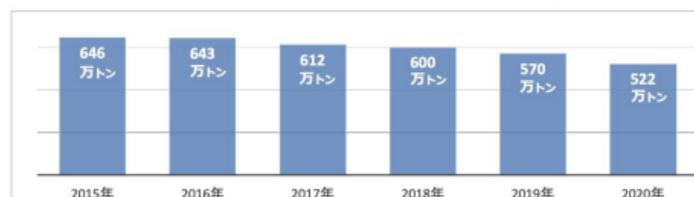
食品ロスってなあに？

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のことです。



日本の食品ロスは年間522万トン

2019年に「食品ロス削減推進法」が制定されました。社会問題として位置づけられて、減ってきてはいますが、2020年度は、年間522万トンの食品が捨てられました。522万トンというのは、毎日1人がおにぎり1個分（約130g）を捨てているということです。（最新情報：2021年度は523万トン）



食品ロスの47%は家庭から出ています

食品ロスは企業から出るものと、家庭から出るものがあります。

企業といえばコンビニ、スーパー、百貨店、ホテル、旅館、食品メーカーなどさまざまな業種があります。そこで出る食品ロスは全体の53%です。残りの47%は家庭から出ています。食品ロスは遠いところの問題でなく、私たちの身近な問題です。

食品ロスに含まれないもの

食品ロスは食べられるのに捨てられる食べ物のことです。魚の骨やりんごの芯など、もともと食べられない部分は含まれません。



家庭から出る食品ロスの要因（消費者庁ホームページより）

料理を作りすぎたりして残る「食べ残し」

野菜の皮や茎など食べられるところまで切って捨ててしまう「過剰除去」

未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」



フードバンク茨城はどんな食品をどうやって集めているの？

受け取りできる食品

常温で保管できるもので、未開封であること、できれば賞味期限が2ヶ月以上残っているもの。

受け取りできない食品

冷蔵・冷凍品、お酒類、ペットフード、健康食品、賞味期限切れや賞味期限が表示されていないもの。野菜や果物も通常は受け付けません。

十分な大きさの冷蔵庫・冷凍庫がないことや配布のための管理がむずかしいため常温で保管できる食品としています。

食品ロスの多くを占める生鮮食品や調理済み食品は取り扱えません。

企業からの寄付 (企業から直接連絡、全国フードバンク推進協議会からの連絡)

賞味期限は残っているが、販売できなくなった食品、期限が近くなって交換が必要な防災備蓄食品など。



個人からの寄付 (事務所への持ち込み、きずなBOX)

家庭で余っている食品、購入した食品を寄付。

フードドライブでの寄付

(企業、団体、学校、イベントなどで実施)

日時を決めて事前にみんなに呼びかけて食品を集め、フードバンクに寄付する活動。



*フードドライブはたくさん集めることを目標にしないで、家庭の食品ロスを考えるきっかけとして取り組みましょう。

きずなBOX



多くの人が出入りする市役所や福祉センターなどの施設に設置し、家庭で余っている食品などを寄付できる箱です。ボランティアが回収して事務所に集めます。

現在、県内に217カ所設置しています

- ・市役所
 - ・社会福祉協議会
- などを中心に

食の支援

3つの問題意識

- ・食品ロス削減対策と善意の寄付で集まった食品を残さず配布するためには？
- ・配布先に喜んで使ってもらうためには？
- ・食に困っている人に届けるためには？

↓

具体的な配布方法は

- 多様なニーズの団体と連携をすすめる
 - ニーズに合わせていろいろな食品を配布できる
- 生活困窮者の相談支援を行っている社会福祉協議会や市役所福祉事務所との連携 (食のセーフティネット)
 - 個人情報を得ることなく支援につなげられる
- ひとり親世帯や困窮者の支援をしている団体とも連携
 - その団体にとって支援がしやすくなる



○子ども応援プロジェクトの開催

夏や冬の長期休みに、給食が食べられなくなる子どもたちに無料学習塾を通じて、食の支援を行っています。

詳しくは、下記URLよりご覧ください。

https://sites.google.com/site/fbibaraki/home_1?authuser=0

★フードドライブ活動へのご寄付をお願いします★

先日お知らせした通り、水農祭にてフードドライブを行います。お子さんを通してのご寄付でも、16日に直接、PTAのテントに持参していただいても構いません。多くのご支援を宜しく願いいたします。