



豊かな心と体を育み
環境に対する理解を深めるために

**学校の給食には、
びん入りの牛乳を!**

学校給食に欠かせない牛乳を、食育と環境教育の「生きた教材」に!

学校給食は子どもたちに栄養バランスのよい食事を提供することにより、健康維持や身体の上昇に大きな役割を果たしています。

さらに最近では、食育や環境教育の「生きた教材」としても活かされています。

牛乳は学校給食に欠かせない存在のひとつで、5大栄養素をバランスよく含んでいます。

とくにカルシウムを豊富に含んでいることから、

学校給食の栄養摂取基準を維持するために大きく寄与しています。

豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくために、 びん入り牛乳を活かしましょう!

栄養の偏りや食習慣の乱れが多く見受けられる中、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てる食育が注目されています。とくに子どもたちに対する食育は、生涯にわたり健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となるものです。天然素材でできた安心容器「ガラスびん」に入った学校給食用牛乳は、おいしい食育教材としてご活用いただけます。

びん入り牛乳で、 本当のおいしさを理解する!

味もニオイもないガラスびんは、中身の牛乳に影響することがないため、牛乳本来のおいしさを味わうことができます。また、びんを透して中身が見える安心感も、おいしさにつながっています。給食の牛乳を毎日ゴクゴクおいしく飲めることは、子どもたちが生き生きと学校生活を送る上で、とても大切なことです。



びん入り牛乳で、 モノの大切さを理解する!

家庭の食卓に並べられる茶碗や皿やコップなどの器は、主に陶器やガラスでできているため、大切に扱われ洗ってくり返し使われます。給食の牛乳びんも同じです。割れてしまうこともあるびんに入った牛乳をていねいに運び、あきびんをきちんと戻すことで、子どもたちはモノを大切に扱うことを学びます。

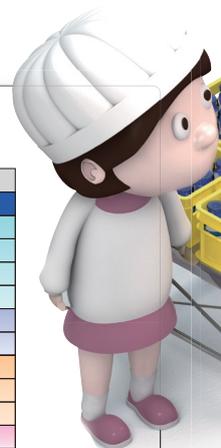
おいしいから「牛乳」はガラスびんがいい!

日本ガラスびん協会が2008年1月に実施したWebアンケート調査によると、「ガラスびんに入っていたらよいと思うもの」で、一番回答が多かったのが「牛乳」でした。その理由については、おいしく感じるという意見が多くみられました。中には「牧場や宅配のものだけでなく、スーパーの牛乳も全部びん入りになればいいのと思う」という24歳の女性のコメントもありました。

■ガラスびんに入っていたらよいと思うもの

カテゴリー	内容	件数
飲料	牛乳	27
	飲料	18
	ジュース	10
	コーヒー	9
	炭酸	9
酒類	ワイン	26
	酒類	19
調味料	ジャム	12
	醤油	10
	調味料	9
食品	菓子	10
食品以外	化粧品	15

※9件以上あげられたもの(対象:15~79歳の男女1022人)
出展:日本ガラスびん協会「ガラスびんの利用に関する調査」

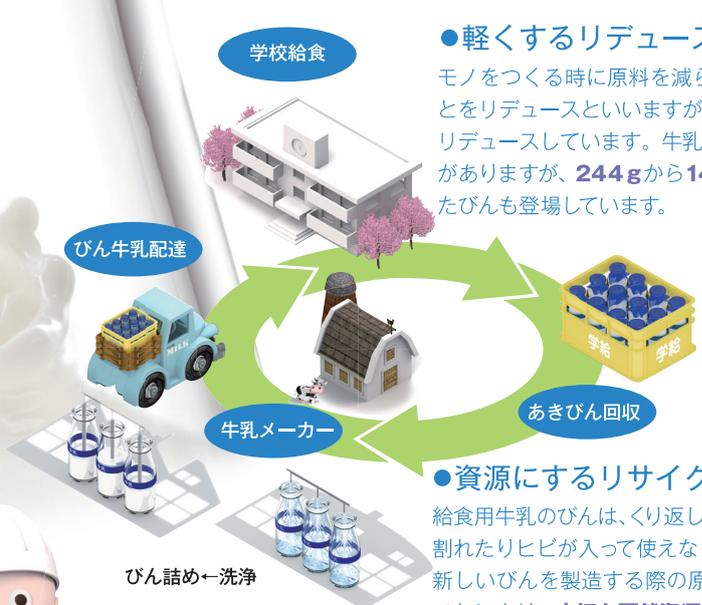


未来に向けて、環境へのやさしさをしっかり育むために、 びん入り牛乳を活かしましょう！

気候変動をはじめ、様々な環境問題が深刻化する中、環境教育の重要性が高まっており、「持続可能な社会づくりに貢献する人材育成」を目的とした教育が広く進められています。このような状況において、子どもたちが各教科以外で環境について学ぶことも、非常に大切なことです。エコの優等生容器「ガラスびん」に入った学校給食用牛乳は、環境教育に有効な身近な教材としてご活用いただけます。

びん入り牛乳で、循環型社会づくりのキーワード「3R」を理解する！

循環型社会をつくる取り組みでは、リサイクルだけでなく、ごみの発生を減らすリデュースや何回もくり返し使うリユースが注目されており、環境教育の授業でも取り上げられるようになってきています。家庭ごみの半分以上を占める容器包装の中で、3R(リデュース・リユース・リサイクル)のすべてを学べるのは、ガラスびん以外にはありません！



●軽くするリデュース(発生抑制)

モノをつくる時に原料を減らして資源を大切にすることをリデュースといいますが、びんでは厚みを薄くしてリデュースしています。牛乳びんは重いというイメージがありますが、**244gから140gに約43%も軽くなった**びんも登場しています。



●くり返し使うリユース(再使用)

給食用牛乳のびんは、**何回もくり返し使う**リユースびんです。回収されたあきびんは、きれいに洗浄・殺菌されて、再び牛乳が詰められ、子どもたちのものに戻ってきます。びんをくり返し使うことで、びんを製造する時の**資源やエネルギーを節約**できます。

●資源にするリサイクル(再資源化)

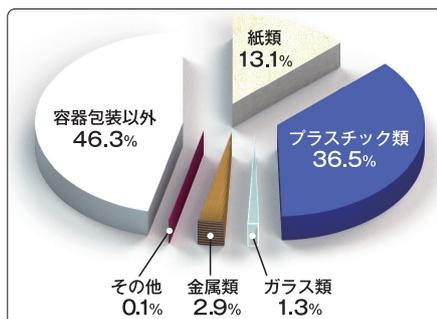
給食用牛乳のびんは、くり返し**30回以上**使うことができますが、割れたりヒビが入って使えなくなった時には、細かく砕かれて、新しいびんを製造する際の原料(カレット)として利用されます。これにより、**大切な天然資源を節約**することができます。



家庭ごみの約半分が容器包装廃棄物

国内におけるごみの排出量は昭和60年(1985年)前後から急激に増加しましたが、平成12年(2000年)をピークに少しずつ減少してきました。家庭ごみにおける容器廃棄物の割合についても、レジ袋の削減や有料化、エコバッグ・マイボトルの推奨等により減少傾向にあります。それでも、まだ半分以上を占めており、3R(リデュース・リユース・リサイクル)の推進が強く求められています。

■家庭ごみにおける容器包装廃棄物の割合
(平成24年度 容積比)



出展：環境省「容器廃棄物の使用・排出実態調査」

学乳びん導入自治体からの報告

東京都日野市

“びんは危ない”よりも

“びんを大切に扱う”に焦点を当ててほしい！

一旦は紙パック牛乳になってしまった日野市では、栄養士や保護者の団体からの“びん牛乳復活”要望を受けて、市議会議員や市職員が動き、平成18年度に復活することができました。当時小学生の娘さんを持つ西村民子さんは、「娘はびんになって牛乳がおいしいと言っていました。びんに戻すために働いてくれた方々に感謝です。びんは割れるから心配という声があると聞きますが、びんを大切に扱うことで、その配慮を学ぶことができます。“びんは危ない”に焦点をあてるのではなく、“びんを大切に扱う”という教育的な面に焦点を当ててほしいですね」と振り返って話してくれました。また先生からは、「びんは中身が見えるので、半分まで飲もうね、と指導しやすい」という声もありました。

牛乳メーカーが実施する工場見学

新生酪農株式会社

ほとんどが「びん牛乳がおいしい」と回答。 牛乳びんの洗浄工程でリユースを体験。

現在、近在小学校の社会科見学の工場として見学を受け入れておりますが、びん牛乳を供給している学校だけでなく、紙パックの牛乳が供給されている学校からも見学に来ます。その折、子どもたちに「びん牛乳と紙パック牛乳では、どちらがおいしいか？」という投げかけをするのですが、ほとんどの子どもが「びん牛乳」と回答をします。また、学校や保護者の方からは、「工場で牛乳びんの洗浄工程などを見学することで、実際にびんのリユースを体験でき、食育の一環として理解させやすい」というご意見をいただいたことがあります。



びん再使用ネットワーク

ホームページ <http://www.binnet.org/> Eメール rbin1994@binnet.org

事務局：東京都新宿区新宿 6-24-20 TEL03-5285-1898(呼) FAX03-5285-1839

東京都小平市

保護者の理解を得ながら、

びん牛乳への切り替えをすすめてほしい！

当時小学3年生と中学1年生の子どもを持つHさんは、当時を振り返って、「紙パックへの突然の変更に納得できない気持ちでした。その後、各方面からの働きかけもあり、教育委員会のすばやい動きで、びん牛乳(低温殺菌)の業者を確保しました。保護者に向けてのアンケートでも、若干の給食費の値上げにも関わらず、びん牛乳を望む声が多く出ました。アンケートの結果を受け、市では群馬県の東毛酪農との契約を結び、びんの継続が実現しました。子どもたちからの評判も上々でした。紙の二オイもなくおいしい、しかもくり返して何度でも使えるびん牛乳はすぐれもの。保護者への丁寧な説明で理解を得ながら、全国でびん牛乳への切り替えをすすめてほしいですね」と話してくれました。

ガラスびんメーカーが実施する出前授業

東洋ガラス株式会社

3Rの優等生である学乳びんを使って、 身近なライフスタイルとして3Rを学習。

『牛乳びんは3Rの優等生』という体験型教育プログラムを活用して、出前授業を実施しています。具体的には、学校給食とガラスびんを事例として3Rを学びます。軽くなった牛乳びんで原料を少なくできるリデュースを体験し、ゲーム形式でリユースとリサイクルの流れを学び、資源やエネルギーの節約を理解します。学乳びんは、子どもたちが3Rを体感できる容器です。学乳びんの導入は、単に包装容器の選択として考えるのではなく、持続可能な社会の実現に向けたライフスタイルの定着のために、有効な方策と考えています。

