

**東部 de まなぶプロジェクト** 

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する

**第1弾** 県立加須げんきプラザ×東部教育事務所

**ドラム缶ピザづくりから見える世界**  
**作って、食べるだけじゃ、もったいない!**

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |

SDGsに目を向け、  
**環境問題・食育・食料問題等を考える**

ひとつしかない地球を未来へ  
**誰一人取り残さない世界をつくる**  
**みんなで協力して取り組もう!**

 埼玉県のマスコット  
 コバケン・さいたまっちゃん

埼玉県立  
 加須げんきプラザ

「やってみよう!」を応援します **であい ふれあい たかめあい**

みなさん、こんにちは。

埼玉県東部教育事務所では、東部deまなぶプロジェクトとして、埼玉県東部地区管内の社会教育施設などと連携し、学びのプラットフォームを構築して、体験活動を通して、子供たちの知的好奇心を刺激する動画コンテンツを作成し、配信していきます。

そして、今回は、第1弾として、県立加須げんきプラザに、ピザづくりの動画撮影を協力していただき、「ドラム缶ピザづくりから見える世界」というテーマで、みなさんとピザを作って、食べて、そして学んでいきたいと思ひます。

# 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



## ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

ドラム缶窯でピザをつくり、食べることを通して、日本の**食料事情**について考えよう。

- 1 「ピザ」と「ピッツァ」のちがいは？
- 2 材料はどこから来たの？
- 3 ピザをつくろう！
- 4 残さず食べよう！

関係が深いSDGsの目標



埼玉県のマスコット  
コバトン・さいたまっちゃん

今回のめあては、「ドラム缶窯でピザをつくり、食べることを通して、日本の食糧事情について考えよう」です。みなさんのおうちには、ドラム缶はないと思いますが、オーブントースターでも作れるので、ぜひつくってみましょう！そして、日本の食糧事情について、おうちの人と一緒に考えましょう！

## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 1 「ピザ」と「ピッツァ」のちがいは？

**ピザ** ・好きな料理 第7位（児童生徒の食生活実態調査（H22より））

- 成り立ち が ちがう
- 食べ方 が ちがう
- 焼き方 が ちがう

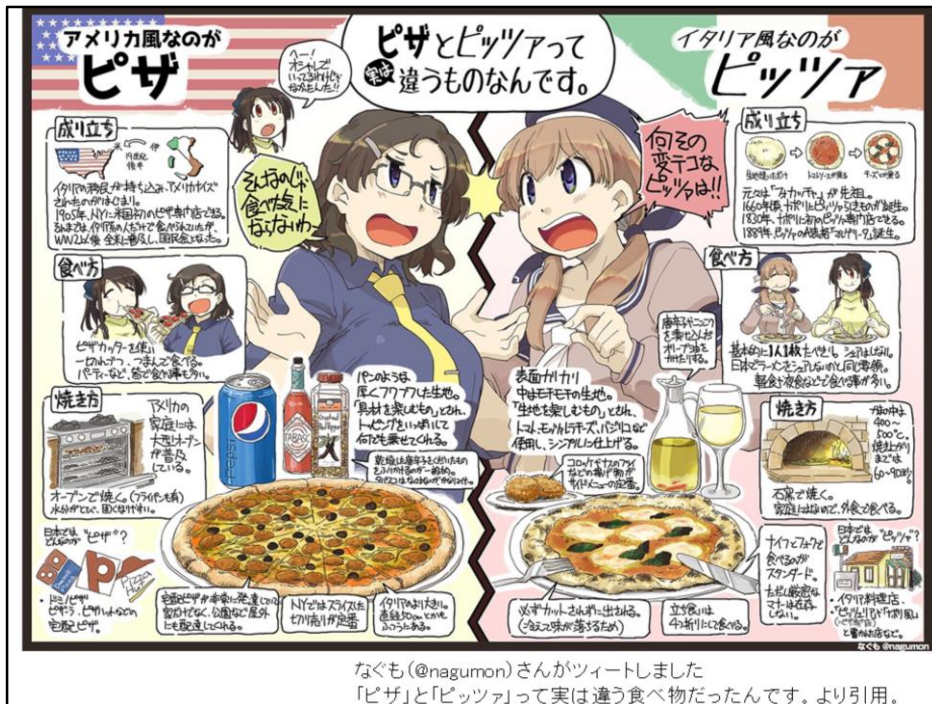


ところで、「ピザ」と「ピッツァ」の違いって何でしょう？

諸説ありますが、次の3点のちがいが挙げられます。

- その1 「成り立ちがちがう」
- その2 「食べ方がちがう」
- その3 「焼き方がちがう」です。

だから、「ピザ」と「ピッツァ」は、違う食べ物なのです。



わかりやすく言うと、アメリカ風なのがピザです。オーブンで焼いたピザは、厚くふわふわしており、カッターなどを使い一切れずつ、みんなでつまんで食べます。

一方、イタリア風なのがピッツァです。石窯で焼いたピッツァは、表面はカリカリ、中はモチモチしており、カットされていないため、ナイフとフォークで食べます。

## 東部 de まなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 1 「ピザ」と「ピッツァ」のちがいは？

生地がふわふわ、カリカリいろいろあるけれど、  
げんきプラザでつくって食べているのは、

好きな具材をいろいろのせて

ドラム缶窯やオーブンなどで焼いて、

みんなでシェアして食べるので、

「ピッツァ」ではなく、「**ピザ**」だね。



つまり、げんきプラザでは「ピザ」を主に作る  
ことが多いです。

皆さんは、どちらがお好みですか？

## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 2 材料はどこから来たの？



◎ チーズ：嫌いな食べ物第21位

児童生徒の食生活実態調査（H22より）



チーズは「人間の体に必要な栄養素の多くが、  
バランスよく含まれている食べ物」です。

栄養素で欠けているものは、  
ビタミンCと食物繊維。

だから、野菜と果物と一緒に食べれば、  
栄養バランスアップ！

さて、ここからは、材料についてみていきます。

ピザの材料に欠かせないのは、チーズ！

チーズは牛乳の加工食品です。そのまま食べるのが苦手な人も多いと思いますが、実は、人間の体に必要な栄養素の多くがバランスよく含まれている食べ物なのです。そして、野菜や果物と一緒に食べれば、栄養バランスアップ！

## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 2 材料はどこから来たの？

◎ トマト：嫌いな食べ物 第7位

児童生徒の食生活実態調査（H22より）



「トマトが赤くなると、  
医者が青くなる」

埼玉県収穫量 全国15位

次に、ピザといえばトマトですね！

なんと、埼玉県のトマトの収穫量は全国15位。

旬の時期はやはり夏ですね。

トマトは苦手な人が多いと思いますが、チーズとの相性は抜群で、栄養価も高い食べ物です。ことわざに「トマトが赤くなると、医者が青くなる」と言われています。ぜひ、ことわざの意味やトマトの栄養についても調べてみてください！

## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 2 材料はどこから来たの？

- ◎ 小麦粉：ピザのほかにも、パンやうどん等の原材料



米の食料自給率※は、ほぼ100%ですが、小麦の食料自給率は、どのくらいでしょうか？

※食料自給率とは

『国内の食料消費が、国産でどの程度まかなえているかを示す指標』  
国内の食べ物全体の内、どのくらい国内で作っているかを示す割合のこと。

最後に、ピザの生地といえば、小麦粉ですね！小麦粉は、パンやうどんなどの原材料で、小麦からできています。

埼玉県は、江戸時代から小麦栽培が盛んで、うどんを食べる習慣が根付いており、うどんの生産量第2位、うどん店の店舗数第2位の「うどん県」なんです。



## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 2 材料はどこから来たの？

米の食料自給率は、ほぼ100%ですが、  
小麦の食料自給率は、どのくらいでしょうか？

A 10%

B 50%

C 80%



さて、ここで問題です。日本における米の食糧自給率はほぼ100%ですが、小麦はおよそ何%でしょうか。

A、10% B、50% C、80%

# 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



## ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

### 2 材料はどこから来たの？

小麦の食料自給率は12%

私たちが食べている

小麦の 約9割 は、

外国から 輸入 している。



農林水産省HPより  
(2018年度・カロリーベース)

答えは、Aです。2018年度では、日本の小麦の自給率は約12%です。私たちが食べている小麦の約9割は、外国から輸入しているのです。

## 東部deまなぶプロジェクト

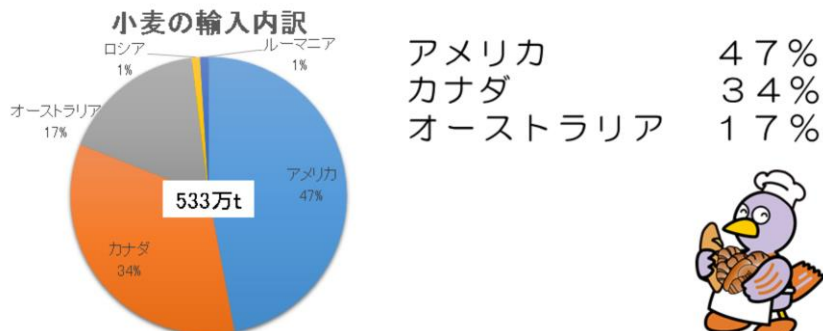
体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 2 材料はどこから来たの？



出典：農林水産物輸出入概況(2019)



それでは、その小麦の輸入先は、どこでしょうか？

アメリカが約5割、カナダが約3割、オーストラリアが約2割を占めています。

## 東部 de まなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない!

#### 2 材料はどこから来たの?

全体の食料自給率は

**37%**

食料自給率を上げる  
ためには・・・

年々輸入が増えている

このまま増え続けていくと…!?



[ニッポン食べもの力見つけ隊\(PDF: 4.861KB\)](#)(農林水産省)

さて、日本の食料全体の自給率はどのくらいでしょうか？実は、全体の約37%なのです。外国との貿易の大切さが分かりますが、このまま輸入にたより続けてもよいのでしょうか？

令和7年度までに食料自給率を45%にする目標を掲げています。

## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 3 ピザをつくろう！

材料（約30cm 1枚分）

[ピザ材料\(並\).xlsx](#)

- ・小麦粉（中力粉）120g
- ・ベーキングパウダー1.5g
- ・塩2g
- ・砂糖1.5g
- ・水75ml
- ・オリーブオイル適量
- ・ピザソース
- ・ピザチーズ
- ・具材（お好みに合わせて）



具材例：チーズ、トマト、ウィンナー、ツナ、ピーマン、玉ねぎ（ポイント）

- ・玉ねぎは、シャキシャキした感触が苦手な人は、電子レンジで2分程加熱しておくとう柔らかい食感になります。
- ・隠し味としてマヨネーズを使うと、少しコッテリし、おいしくなります。

それでは、ここで、お待ちかねのピザづくりをはじめましょう！チーズやトマトは嫌いでも、ピザは大好き！という人も多いはず。

おいしいピザを作って、おうちの人をおどろかせちゃいましょう！

1枚分の材料は、このとおりです。お好みに応じて具材をアレンジしてもいいですね。

## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 3 ピザをつくろう！

[自宅で作るピザづくり.pdf](#)



県立加須げんきプラザでは、石窯の代わりにドラム缶を活用し、強い火力で焼けるため、本格的なピザが作れるのが魅力です。加須げんきプラザで大変人気のある事業です！

申込みいただければ、げんきプラザの職員が、お伺いし、学校等での体験活動も承ります。詳しくは、加須げんきプラザのホームページを御確認ください。

## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 3 ピザをつくろう！

動画



作り方はわかりましたか？

詳しい作り方も、加須げんきプラザのホームページにもありますので、確認してください。それでは、おうちの人といっしょに、おいしいピザを作ってみましょう！完成品の写真を撮っておくのも、お忘れなく！

おいしく食べた後の、後片付けまでしっかりやってくださいね。

# 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



## ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

### 4 残さず食べよう！

## 食品ロス

- ・賞味期限
- ・消費期限



世界の  
食料破棄量



年間  
約13億トン

日本の  
食品ロス



年間  
643万トン

政府広報オンラインより引用

<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201303/4.html>

最後に、食品ロスについて学びましょう。食べ物を残すこと、食べずにダメにしてしまうことも時々ありますよね。これが食品ロスです。「賞味期限」と「消費期限」ということばを聞いたこともあるでしょう。似ている言葉ですが、実は違う意味なのです。調べてみましょう。



## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない！

#### 4 残さず食べよう！

### 地産地消



11月は  
埼玉県地産地消月間  
です！



食べ物を捨てるのは、胸が痛みますね。それだけでなく、食品ロスが増えると、環境にどのような影響を与えるのでしょうか。おうちの人と話し合ってみてください。ここでもう1つ！

「地産地消」という言葉を知っていますか？環境を守るとともに、地域を元気にする取り組みが「地産地消」です。みなさんが次に買い物に行くときから、食材の産地にも注目してみてくださいね！

## 東部deまなぶプロジェクト

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する



### ドラム缶ピザづくりから見える世界

作って、食べるだけじゃ、もったいない!

#### 本日のまとめ

ドラム缶窯でピザをつくり、食べることを通して、日本の**食料事情**について考えよう。

- ・日本は、外国から食料を多く輸入している。
- ・日本では、食べずに捨てられてしまう食べ物が多い。
- ・地域で作られた食材を地域で消費する取組を地産地消という。
- ・食品ロスを減らす取組は、地球を守る。



さて、本日のまとめです。

- ・日本は、外国から食料を多く輸入している。
- ・地域で作られた食材を地域で消費する取組を、地産地消という。
- ・食品ロスを減らす取り組みは、地球を守る取組であること

**東部deまなぶプロジェクト** 

体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する

 **ドラム缶ピザづくりから見える世界**  
作って、食べるだけじゃ、もったいない!


**本日のまとめ**


関係が深いSDGsの目標



The image shows a summary slide for a project. At the top, a green banner contains the text '東部deまなぶプロジェクト' and '体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する' along with a penguin icon. Below this, a title 'ドラム缶ピザづくりから見える世界' is accompanied by a pizza icon and the subtitle '作って、食べるだけじゃ、もったいない!'. The main section is titled '本日のまとめ' and features two cartoon penguins flanking a central box. This box is titled '関係が深いSDGsの目標' and displays six SDG icons: 1 (People), 2 (Cups), 3 (Heart), 14 (Fish), 15 (Plant), and 17 (Recycling).



みなさんが、この動画を通して分かったこと、考えたこと、もっと調べたくなったことも、ぜひ書き残しておいてくださいね。

**東部deまなぶプロジェクト**   
体験活動を通して、子供の知的好奇心を刺激する

 **ドラム缶ピザづくりから見える世界**  
作って、食べるだけじゃ、もったいない!

※感想をメールで聞かせてください。

埼玉県教育局 東部教育事務所  
教育支援担当（生涯学習）  
n3727271@pref.saitama.lg.jp



SDGsに係る内容で、皆さんが「知りたい」「やってみたい」と思うようなことをテーマに、動画を作成し提供していきますので、また見てください。

動画を視聴しての感想を、埼玉県教育局東部教育事務所宛に、Eメールしていただけたら、今後の参考にしていきたいと思いますので、よろしくお願いします。

以上で、東部de学ぶ動画コンテンツ第1弾「ドラム缶ピザづくりから見える世界」を終わります。

最後まで、御視聴ありがとうございました。