

**九州女子大学 家政学部 栄養学科**  
**令和2年度 社会人入学試験Ⅱ期・帰国子女入学試験Ⅱ期・外国人留学生入学試験**  
**出題のねらい・解答例**

**【小論文】**

家政学部 栄養学科は、管理栄養士の養成課程である。「食品」、「栄養」、「病態」等健康に関して幅広い領域を学ぶ学科である。社会人入学選考では、日々社会情勢に関心を持ち、新聞やニュース等の情報を検知しているか確認する。

**〈出題のねらい〉**

問は「食品ロス」についての現状を記載し、図1は環境庁調査平成28年度について示したものである。データーを的確に読み取り、原因を把握し、今後「食品ロス」を軽減するために、どのような対策が有効か自分の考えを端的にまとめることができるか否かを判定する。

**〈解答例〉**

図1より食品ロス量の55%は事業系食品ロスである。その内訳は食品製造業21%、食品卸売業2%食品小売業10%外食産業21%である。残りの45%は家庭系食品ロスであり、その内訳は図2より「過剰除去55%」「食べ残し27%」「直接廃棄18%」となっている。

**事業系食品ロスについての原因と対策**

原因：食品製造の過剰，外食産業での食べ残し。

対策：食品製造では需要に合った計画的製造を行う。

外食産業では生産と廃棄のバランスの検討，飲食店での啓発促進。

食品ロスになった食品の再利用方法の検討，家畜飼料や肥料への変換等を行う検討。

賞味期限の延長をするために商品開発や包装の技術向上。

世帯数に応じた小分け商品の開発。

売れ残り食品の低価格販売。

フードバンク活動の活用。

（市場に出なかった規格外品等を企業から生活困窮者への寄付）

食べ残し料理の持ち帰りの工夫。

災害用備蓄食料の有効活用。

## 家庭系食品ロスについての原因と対策

原因：調理する際に食べられる部分まで捨てる「過剰除去」、作りすぎ等による「食べ残し」と「直接廃棄」は消費期限や賞味期限切れによる。

対策：「過剰除去」；調理技術の向上を図り，不可食部分の過剰除去。

「食べ残し」；食べ残しがないように食べきれる量を作成する。飲食店では小盛りや小分けメニューの採用。

「直接廃棄」；消費期限や賞味期限切れでの廃棄を防ぐ。買い物時は，事前に冷蔵庫や食品庫を確認し買い物を行い，必要な分のみ購入し食べきる。ストックをし過ぎないこと。