



まるで『社会科見学』を行っているように写真やイラストでわかりやすく紹介
小学校5年生向け社会科副教材
「パッケージサラダができるまで」
～9都府県の小学校に約2万部を無償提供～

株式会社サラダクラブ

株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、小学校5年生向けの副教材「パッケージサラダができるまで」を制作し、東京、茨城、埼玉、静岡、愛知、大阪、兵庫、広島、福岡の小学校に、2022年6月中旬より無償で提供します※1。部数は約2万部です。

※1 エリア内の小学校に応募をかけ、希望があった学校に提供します

本教材は、小学校5年生の社会科授業に「工場見学」や「お店で働く人々の仕事」という単元があり、その中で使用していただきたいという想いで制作しました。パッケージサラダがお店に並ぶまでの流れを、「産地」「工場」「輸送」の工程に沿った写真やイラストでわかりやすく紹介しています。1つの商品が、たくさんの人の関わりにより出来上がることを伝える教材となっています。

今年は、サラダクラブのフードロス削減の取り組みについて紹介するページを追加しました。事業を通してSDGsに取り組む企業の一例として、当社の取り組みを知っていただけます。

副教材の提供は今年で5年目となり、昨年は161校で授業に活用いただきました。現場の先生からは、「1つの品物でも色々な仕事、沢山の人が関わっていることを教えるのに役立つ」、「このように詳しいものは買わないと手に入らないので嬉しい」という声が寄せられ、副教材として評価いただきました。加えて、「学校外での活動が制限されているので、良い機会でした」といった声も寄せられ、依然として制限される工場見学や職業見学等の埋め合わせとしても、児童や先生から高い評価をいただくことができました。



<表紙>



<中身（一部）>



<当社のフードロス削減の取り組み>



■副教材「パッケージサラダができるまで」構成

1. 野菜をつくる

静岡県のキャベツづくりを例に、農業に携わる人や、野菜づくりの流れについて説明します

2. 野菜を加工する

産地から工場に届いた野菜の加工の流れについて説明します

3. 商品を運ぶ

トラックでの輸送を例に、どのようにして商品がお店に運ばれるかを説明します

4. 野菜についてのQ&A

野菜やパッケージサラダについて、パッケージサラダ開発者が答えます

5. サラダクラブについて

フードロス削減の取り組みや工場見学動画について説明します

【概要】

内容	小学校5年生向けの副教材を無償提供
教材名	パッケージサラダができるまで
提供開始	2022年6月中旬
提供エリア	東京、茨城、埼玉、静岡、愛知、大阪、兵庫、広島、福岡
部数	約2万部

■株式会社サラダクラブについて

株式会社サラダクラブは、野菜の鮮度とおいしさにこだわり、洗わずにそのまま食べられる「パッケージサラダ」を製造・販売しています。キューピー株式会社と三菱商事株式会社の共同出資により1999年に設立しました。利便性と価格が一定という経済性が評価され需要が拡大しているパッケージサラダ市場で、サラダクラブは国内最大のシェア(金額)*を占め、販売店舗数は16,838店(2021年11月現在)となっています。

* マクロミルQPR(サラダメーカー別 2020年12月-2021年11月)

■サステナビリティへの取り組み

当社では、産地からご家庭までのフードロスを低減し、サステナビリティへの取り組みを推進しています。産地との安定的な取引や増量企画を通じた、持続的な生産体制の維持や産地廃棄の削減。工場内で発生した野菜の未利用部を堆肥の材料にし、それをもとに作られた堆肥を使用して野菜の栽培を行う循環型農業の実現。パッケージサラダの鮮度保持延長の実現により、ご家庭・販売店での消費期限切れに伴う廃棄の低減などの取り組みを行っています*。

* 詳細はサステナビリティページ (<https://www.saladclub.jp/company/sustainability/>) をご参照ください。

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 広報・広告宣伝部 吉田・小宮・鳥塚・伊豆野

TEL. 03-5384-7690(直通) FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7

<https://www.saladclub.jp> E-mail. info@saladclub.jp

<お客様からの問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-662-831