

## 学食メニューのCO<sub>2</sub>排出量の見える化プロジェクト 第2弾 低CFP原料を用いたスペシャルメニューも登場

～食事が提供されるまでの環境負荷を意識し、地球環境を考える機会に～

筑波大学では、学食メニューのカーボンフットプリント(CFP)を表示し、地球温暖化への負荷を見える化するプロジェクトを今年も実施しています。本プロジェクトは、文部科学省令和5年度教育研究組織改革に関する概算要求の支援を受けて実施しています。私たちの食べ物は、原材料の調達、製造から廃棄に至る過程で多くのCO<sub>2</sub>を排出していますが、その事実はあまり知られていません。日々の食選択でのこうした事実への気づきを促し、学生たちが環境に配慮したライフスタイルを考え、自ら実行するきっかけとなることを目指しています。本年2月に続く今回は、CFPの表示方法などを学生有志が考え示すだけでなく、代替肉を用いたスペシャルメニューの提供も行います。また、その効果はアンケート調査や取組み前後の廃棄物量の変化量など科学的に分析します。

### 【第2弾の実施概要】

実施期間： 令和6年11月18日(月)～12月20日(金)  
場所： 筑波キャンパス1A棟食堂、医学食堂  
主催： 筑波大学DESIGN THE FUTURE機構(DTF機構)  
協力： シダックスコントラクトフードサービス株式会社  
一般社団法人サステナブル経営推進機構(SumPO)

### 【特徴】

・肉を根菜や大豆ミートに代替するなど、低CFP原料を用いたスペシャルメニューウィーク(12/2-12/6)を開催。期間中は、毎日、異なる低CFPメニューを提供。

メニューの一例

ランチA:ダブルハンバーグ  
ランチA(低CFP):ダブル大豆ハンバーグ



ランチA:ハムカツ&コロッケ  
ランチA(低CFP):大豆ミートハムカツ&コロッケ



- ・脱炭素化や食品ロス削減などの環境に対する企業の取り組みを学生自らが取材インタビュー動画も学食で放映
- ・学生チームが各メニューについて、アンケート調査を実施し、自ら分析
- ・本イベント前後における学食からの廃棄物量を分析し、イベントの効果を検証

## (参考)

### ★ 学生たちの取組みをご覧になりませんか

実施期間： 令和6年12月4日(水) 12時～13時

場 所： 筑波キャンパス1A棟食堂

ご希望の方は、11月28日(木)までに、ご所属、お名前、参加人数を

kenkyo@un.tsukuba.ac.jp 担当:岩崎まで

「学食CFP取材申し込み」というタイトルでメールにてお申込みください。

### 【1A食堂の展示】



### 【CFPラベル】

学食メニューのCO2 見える化プロジェクト  
CFP表示ラベル

1A食堂	11月18日	11月19日	11月20日	11月21日	11月22日
ランチA	鶏肉のぼん酢炒め 🍴🍴🍴 600円	豚肉の天ぷら 🍴🍴🍴 600円	鶏と醤油の鴨ソテー 🍴🍴🍴 600円	本格四川麻婆豆腐 🍴🍴🍴 600円	海老と真丈の香煎揚げ 🍴🍴🍴 600円
	1.711 kg-CO2e	1.717 kg-CO2e	4.790 kg-CO2e	1.381 kg-CO2e	2.078 kg-CO2e
ランチB	豚肉の旨煮 🍴🍴🍴 600円	鶏肉の西京味噌焼 🍴🍴🍴 600円	あじの竜田揚げ 🍴🍴🍴 600円	ポークソテーバーベキューソース 🍴🍴🍴 600円	タッカルビ(韓国風焼肉) 🍴🍴🍴 600円
	1.368 kg-CO2e	2.058 kg-CO2e	1.171 kg-CO2e	2.171 kg-CO2e	1.456 kg-CO2e
日替わり丼	温玉牛丼 🍴🍴🍴 550円	ハヤシライス 🍴🍴🍴 550円	絶品！ローストビーフ丼 🍴🍴🍴 550円	ねぎ塩唐揚げ丼 🍴🍴🍴 550円	豚玉丼 🍴🍴🍴 550円
	1.640 kg-CO2e	1.255 kg-CO2e	2.661 kg-CO2e	1.825 kg-CO2e	1.374 kg-CO2e
日替わりカレー	ハムカツカレー 🍴🍴🍴 650円	ハンバーグカレー 🍴🍴🍴 650円	チーズキーマカレー 🍴🍴🍴 650円	フィッシュフライカレー 🍴🍴🍴 650円	カツカレー 🍴🍴🍴 650円
	2.360 kg-CO2e	1.765 kg-CO2e	0.788 kg-CO2e	1.855 kg-CO2e	2.360 kg-CO2e

注:ランチAとランチBのCFPIにはみそ汁とごはん(180g)が、日替わり丼にはみそ汁が含まれています。

### 【医学食堂のポスター】

## 私たちが選ぶ食事で未来が変わる。

**01** 食事の環境負荷を考えよう。  
世界の温室効果ガスの約1/3が食事に由来します。



**約30倍**  
CO<sub>2</sub> > CO<sub>2</sub>  
\*牛肉と豆類のCFPをタンパク質100gあたりで比較した場合 (Poore and Nemecek, 2018)

**02** 環境に優しい食事を意識しよう。  
CO<sub>2</sub>排出量が少ない食材を選ぶことや、フードロスを削減することで、環境負荷を大きく減らせます。

**03** メニューのCFPを見て賢く選ぼう。  
CFPとは、原材料の生産から廃棄まで、製品のライフサイクル全体を通して排出される温室効果ガスをCO<sub>2</sub>に換算したものです。



学食メニューのCO<sub>2</sub>見える化プロジェクト  
本プロジェクトは、DESIGN THE FUTURE機構の学生チームによる企画、シダックスコントラクトフードサービス株式会社によるレシピ、メニューやスペース提供等の協力のもと実施しています。

### 【問い合わせ先】

当プロジェクトについて

筑波大学研究推進部研究企画課

TEL: 029-853-2922

E-mail: kenkyo@un.tsukuba.ac.jp

取材申し込みについて

筑波大学広報局

TEL: 029-853-2040

E-mail: kohositu@un.tsukuba.ac.jp

★本プロジェクトは筑波大学DESIGN THE FUTURE機構(DTF機構)が主催しています。DTF機構は現在および未来社会がかかえる地球規模課題解決のために、本学のさまざまな知見や成果を戦略的に推進・発信する機関です。DTF機構では、未来を担う学生がサステナブルな社会の構築に資するさまざまな取組みを支援するプロジェクトを企画・運営しています。本プロジェクトのその一環として、学生が中心となって実施しています。