



給食だより 10月号



日野市立日野第三小学校

「食品ロス」について知っていますか？

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食べ物のことを言います。

日本では、毎年多くの食品ロスが発生しており、令和2年度の食品ロスは522万トン発生しているそうです。これは、国民一人あたりに換算すると、毎日ご飯茶碗一杯分の分量の食品を捨てている計算になります。

食品ロスの問題については、2015年9月の国際連合サミットで、世界全体の一人当たりの食料廃棄量を、2030年までに半減させるなどの目標が設定され、世界的にも高い関心を持たれています。

食品ロスの問題は、資源の無駄だけでなく、CO₂排出の面からも取り組むべき喫緊の課題なのです。

Q1：どうして食品ロスが問題なの？

A1：日本の食料自給率は、令和3年度で38%（生産額ベース）と低く、多くの食料を輸入に頼っています。それにもかかわらず、大量の食料が捨てられています。食料そのものが無駄になるだけでなく、食料をつくったり運んだりするために使ったエネルギーや廃棄された食料を処分するためにも、大量のエネルギーが無駄に使われているのです。

MOTTAINAI

Q2：食品ロスは、どこで発生しているの？

A2：食品ロスは、食品メーカーや小売店、飲食店や家庭など様々な場所で発生します。過剰生産やパッケージの印刷ミス、販売期限が過ぎてしまった売れ残りなどの他、飲食店や家庭、学校給食の食べ残しなども食品ロスになります。

10月は食品ロス撲滅月間 → 自分でできることを考えてみましょう！

食品ロスを減らすためには、一人一人の心掛けが大切です、「残さず食べる」ことも食品ロスの削減につながります。料理をつくり過ぎた時などは、冷蔵庫などで保管して、早めに食べるようにしましょう。

そして… 持続可能な社会を目指しましょう

持続可能な社会のために、まずは、「食べ残しをしない」ことから始めてみませんか？

家庭の食品ロスを減らすためには、必要なものだけを買って、余った食材や料理は別の料理に活用して食べ切るようにします。また、加工食品の期限表示を正しく理解することも大切です。



10月の給食目標

食後は静かに休もう

