給食だより　10月号

日野市立日野第三小学校

「食品ロス」について考えましょう

「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３年度の食品ロス（推計値）の量は523万トンであったそうです。この数字を日本人一人当たりの食品ロスの量に換算すると、一年間で約42キログラムとなり、全ての日本人が毎日お茶碗一杯分の量の食品を捨てている計算になります。

１　どうして食品ロスが問題なのでしょうか？

☞　日本の食料自給率は、令和４年度で38%（カロリーベース）と低く、多くの食品を輸入に頼っていますが、それにもかかわらず大量の食品が捨てられています。食品そのものを無駄にしているという問題が生じていることに加え、食品を製造したり運搬したりするために使われたエネルギーや廃棄された食品を処分する際にも大量のエネルギーが無駄に使われているという問題があります。

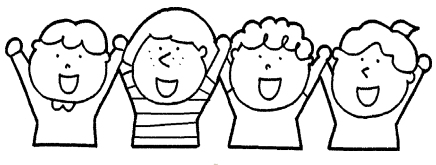
２　食品ロスは、どこで発生しているのでしょうか？

☞　令和３年度の推計値で、年間523万トンの食品ロスが発生しています。このうち「事業系」と言われる分野の食品ロスは279万トンに上り、その内訳は、食品製造業で125万トン、外食産業で80万トン、食品小売業で62万トン、食品卸売業で13万トンです。一方、「家庭系」と言われる各家庭から発生する食品ロスは、244万トンに上ります。具体的には、過剰生産やパッケージの印刷ミス、販売期間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の発生源となっています。

10月は「食品ロス削減月間」… 一人一人が自分でできることを考えてみましょう！

例えば…

- ◆ 食品を買ったり食事をしたりする場合は、奥から食品を取らずに陳列されている賞味期限の順番に購入する
- ◆ 包装資材ごと一括購入する場合などに段ボールや箱にちょっとした傷や汚れがあっても、中身に問題がなければそのまま購入する
- ◆ 買い物前に冷蔵庫や食品棚などの買い置きした食品をチェックして、必要な分だけを購入する
- ◆ 一度に食べきれない野菜などは、冷凍や小分けにして上手に保存 → 適切な保存で長持ちさせる工夫
- ◆ 食べ切れる量を調理して、残さず食べる！



きゅうしょくも
のこさずたべましょう！

１０月の給食目標

食後は静かに休もう