

MOTTAINAI!

(もったいない!)



給食だより 10月号



ひのしりつひのだいさんしょうがっこう
日野市立日野第三小学校

10月は「食品ロス削減月間」

～ 自分でできることを考えてみよう! ～

「食品ロス」とは、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のことをいいます。

日本では、多くの食品ロスが発生しており、令和4年度の発生量は約472万トンもあったそうです。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量（2022年で年間480万トン）とほぼ同じ量に相当します。また、食品ロスの量を国民一人あたりに換算すると、「茶碗約一杯分（約103g）の食べ物」が毎日捨てられていることとなります。「もったいない!」と思いませんか？

◇ どうして食品ロスが問題なの？

日本の食料自給率は、令和5年度で38%（カロリーベース）と大変低く、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ため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。

◇ 食品ロスは、どこで発生しているの？

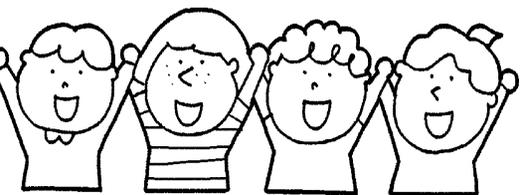
令和4年度の推計値で、年間約472万トンの食品ロスが発生しています。このうち食品関連事業者から発生する「事業系」といわれる分野の食品ロスは236万トンで、一般家庭から発生する「家庭系」といわれる分野の食品ロスは236万トンに上ります。具体的には、過剰生産やパッケージ等の印刷ミス、販売期間が過ぎてしまった売れ残りなどの他、飲食店や家庭、学校給食の食べ残しなども食品ロスの発生源となっています。

世界の合言葉…MOTTAINAI! (もったいない!)

私たちができることを実践しよう!

- ◆ 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。
- ◆ 買い物の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、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し、（適切な保存で）長持ちさせる工夫をする。
- ◆ 体調が優れない時以外は、給食を残さず完食する。

きゅうしょくを
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

