

🎃🦇🍬 きゅうしよくだより 10がつごう

令和6年10月 流山市立南流山第二小学校

日増しに秋が深まってきました。朝晩の寒暖の差で体調を崩しやすくなります。栄養バランスのよい食事をとり、風邪を予防することが大切です。また、スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして味覚の秋です。この時季は、いろいろな食べ物が収穫できる季節です。旬の食材を食べ、栄養をしっかりとりましょう。

【10月は、食品ロス削減月間】

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことです。国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進していくために、令和元年に「食品ロス削減推進法」が施行されました。この法律の中で、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」とされています。

食品ロスの発生場所

食品メーカー



小売店



飲食店



家庭



食品ロスは、食品メーカーや小売店、飲食店や家庭などさまざまな場所で発生します。過剰生産や販売期限が過ぎた売れ残りなどのほか、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。

日本の食料自給率は低く、多くの食料を輸入しています。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、食料を作ったり、運んだりするために使ったエネルギーやごみを処分するために余分なエネルギーを消費しています。

「少しだけ」のはずなのに・・・あなたが残した給食。全校分になるとたくさんの量になってしまいます。

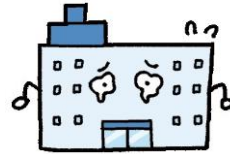




食品ロスの量

日本の食品ロスは1年間で約472万トン
 (令和4年度推計値)です。このうち食品
 関連事業者から発生する事業系食品ロスは
 約236万トン、家庭から発生する家庭系
 食品ロス量は約236万トンです。

食品メーカーなど
 のなどの食品ロス



約236万トン

家庭の
 食品ロス

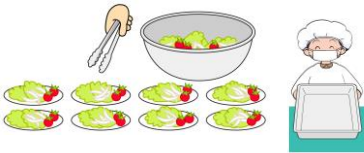


約236万トン

食品ロスを減らすためにできること

【給食の時間にできること】

- ① クラスに配られた給食は全部
配りましょう(自分の食べられる
量を知って、配膳しましょう)
- ② 食べる時間をしっかりと、苦手な
ものでもひと口は食べてみましょう



【みんなで考えたいこと】

- ① 外食するときは適量を注文
- ② 買いすぎない



注文した料理は、
た食べきりましょう



買い物の前に食品
の在庫を確認して、
必要な分だけ買う
ようにしましょう

- ③ てまえどり
- ④ 食べる分だけ作る



購入後すぐに食べる
ときは、棚の手前から
とりましょう



余った料理は、
リメイクなどで
食べきりましょう