

給食だより 10月



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

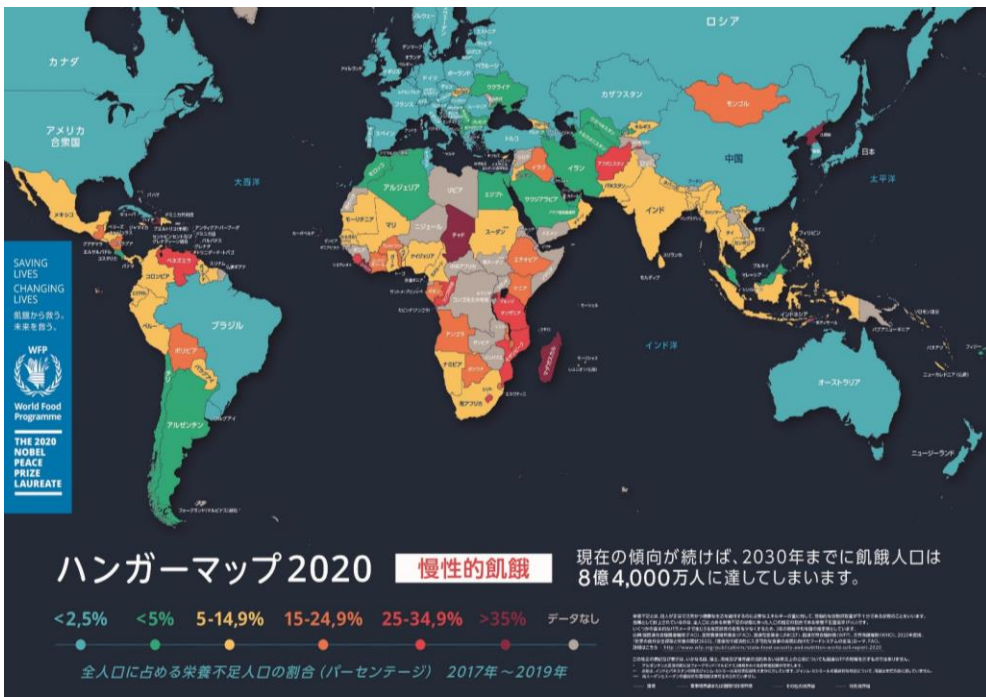
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減国民運動ロゴマーク 「ろすのん」

10月は「食品ロス削減月間」です。日本では本来食べられるのに捨ててしまう食品＝食品ロスがとても多い国です。日本の大切な文化である「もったいない」のここを大切に、みなさんがそれぞれできることから食品ロス削減に取り組んでみませんか？

世界の食に関する問題

世界の穀物生産量は毎年26億6000万トン以上（2019年現在）あり、世界の全ての人々が十分に食べられるだけの食料が生産されていると言われています。それにもかかわらず、世界では8億2100万人、およそ9人に一人が慢性的な栄養不足となっているのです。

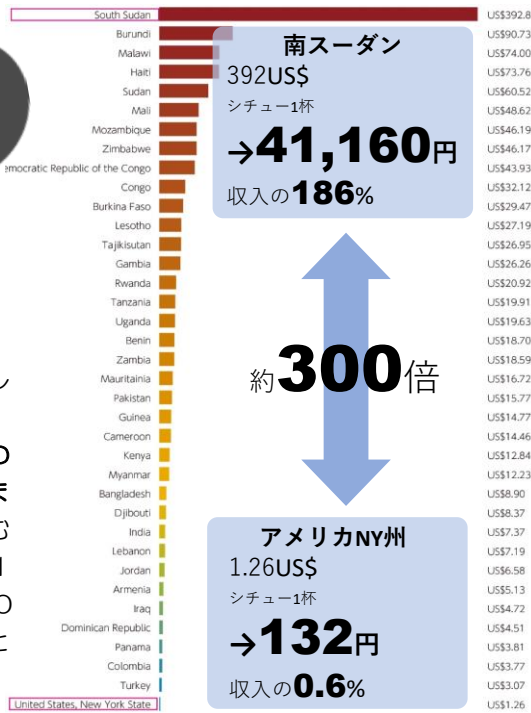


ハンガーマップ（出典：国連WFP https://ja.wfp.org/hunger_map）



右の図は世界36カ国の国々で、1杯のシチュー作るためにかかる費用を表したグラフです。

南スーダンでは、収入における食費の割合が先進国の約300倍も高くなります。言い換えればニューヨーク州に住む人が1杯のシチューに約392米ドル（1米ドル＝105円で換算すると約41,160円）も払わなければならないということです。



<https://ja.wfp.org/news/%E4%B8%80%E7%9A%BF%E3%81%AE%E9%A3%9F%E6%96%99%E3%81%AE%E3%82%B3%E3%82%B9%E3%83%88>

食品ロスを減らそう！



世界全体では13億トンの食料が毎年捨てられています（FAO 調べ 2011年）。これは、世界全体の食料生産量の1/3にあたります。

日本における1人当たりの食品ロス量は1年で約48kgであり、これは、日本人1人当たりが毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てているのと同じ量になります。

食品ロスを減らすためには、家や学校で食品ロスが出ないようにするだけでなく、食べ物を買うお店、食べるお店でも食品ロスを減らすことを意識することが大切です。例えば、奥から商品をとらずに陳列されている賞味期限の順番に買ったり、段ボールにちょっとしたキズ・汚れがあっても中身が問題なければそのまま買ったり、賞味期限の近い値引き商品を買ったり、食べきれぬ分量を注文して、食べ残しを出さなかったり、

みなさんのちょっとした行動が食品ロスを減らします。