

給食だより 10月

10月16日は「世界食料デー」

「世界食料デー」とは、国連が制定した、世界の食料問題について考える日です。世界では、すべての人が十分に食べられるだけの食料が生産されているにもかかわらず、飢餓の問題はまだ解決されていません。さらに近年の紛争や異常気象、経済の悪化などで世界では6億7,300万人（2024年）が飢餓に直面しているそうです。

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。



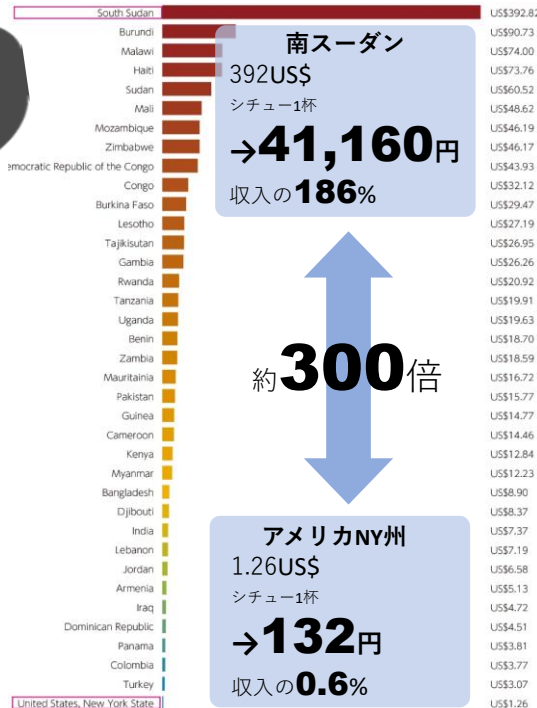
SDGsでも、2030年までに「飢餓をゼロにする」ことが目標のひとつになっています。



同じ豆のシチュー1杯なのに...

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。



10月は食品ロス削減月間



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」

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？

食品ロスを減らそう！

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいますが、日本ではこの食品ロスが、2023(令和5)年度で年間464万トンと推定されています。

国民1人当たり食品ロス量

約102g/日 約37kg/年

※おにぎり1コのご飯の量に相当

食品リサイクル法、市町村に対する実態調査等より（令和5年度）

1人当たりになると1日約102g、1年で約37kgにもなるそうです。

この機会に、私たちが毎日食べているものはどこかかを考えて来ているのかについてよく知り、自分たちが食べ物をむだにしないためにどうすべきみませんか。

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のが大切です。

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、食べきれない分量を注文して、食べ残しを出さなかったり、

減らそう！食品ロス



みなさんのちょっとした行動が食品ロスを減らします。