

令和 5 年



10月

給食だより



赤磐市立東学校給食センター

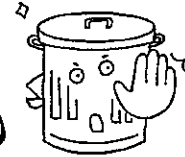
実りの秋を迎えました。給食では、秋が旬の食べ物をたくさんとり入れています。秋の味覚を楽しんでください。

10月16日は、世界の食料問題について考える日として、国連が制定した世界食料デーです。日本では、食品ロス削減推進法で、10月の1か月間を「食品ロス削減月間」と定めています。

そこで、今月は食品ロスについてご紹介します。自分にできることから取り組んでいきましょう。



食育ピクトグラム

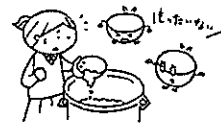


食品ロスをへらそう！

食品ロスって何？

まだ食べることができるのに、捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。食べ物を捨てるのは、もったいないだけでなく、地球環境にも悪い影響を及ぼします。

日本と世界で食品ロスはどれくらいあるの？



世界では・・・

1年間に13億トン！

人が食べるために生産された食料のおよそ1/3も捨てています。
国連食糧農業機関「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」より

日本では・・・

1年間に523万トン！

国連世界食糧計画（WFP）2011年実績による食料支援量
約440万トンの約1.2倍に相当します。

国民1人あたり年間42kg（毎日おにぎり1個分くらい）捨てています。

農林水産省・環境省「令和3年度食品ロス量推計値」より

しかし

その食料の多くは、外国から輸入しています。



日本の食料自給率（カロリーベース）は38%で、62%は海外からの輸入に頼っています。

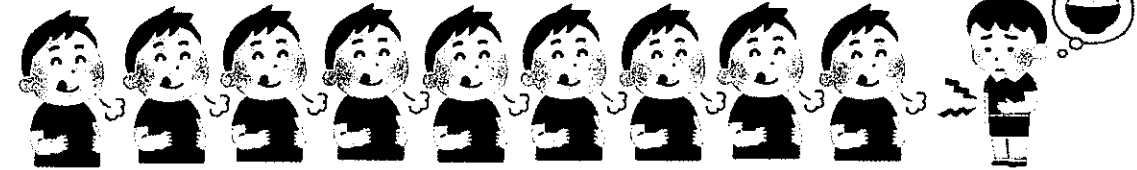
農林水産省「食糧需給表（令和3年度）」より

なぜ食品ロスをへらすことが必要なの？



世界中の人が等しく食べることができるように

世界では10人に1人が栄養不足



世界ではみんなが十分に食べることができる食料を作っているにもかかわらず、7億6800万人が飢餓状態に苦しんでいます。

国連食糧農業機関「The State of Food security and Nutrition in the World 2022」より

地球環境を守るために

100万トンの食品ロスを削減すれば46万トンの二酸化炭素を削減できる

食品は多くの水分を含むため、ゴミとして運搬や焼却される際に、たくさんのエネルギーを使います。そして地球温暖化の原因ともなる二酸化炭素を発生させます。さらには、焼却後の灰の埋め立ても環境負荷につながります。令和3年10月22日閣議決定「地球温暖化対策計画」より

将来の人口増加にそなえるために

世界の人口は、2050年には今より20億人増えて約97億人に



国連の「世界人口推計2022年版」によると、世界の人口は、現時点で80億人を超えており、2050年には97億人、2080年代には104億人に達すると予想されています。食品ロスに関して何も手を打たず、今のままの状況が続けば、人口増加に伴って栄養不足で苦しむ人がますます増え、貧困に拍車がかかることにつながりかねません。

食品ロスをへらすために何をすればよいの？



買い物をするとき

- ・買い物に行く前に冷蔵庫などの食材をチェックして、買い過ぎないようにする。
- ・すぐに使う食品は「てまえどり」を心がける。
- ・食材が余ったときは、フードバンクに寄付ができないか検討する。

調理をするとき

- ・残っている食材から使う。
- ・食べきれない分だけ作る。
- ・食材の捨てすぎ（野菜の皮を厚くむき過ぎるなど）に注意する。

食べるとき

- ・自分の体格や体調に合わせて盛り付け、食べ残しを減らす。
- ・感謝して食べ、「MOTTAINAI（もったいない）」の気持ちを忘れない。