

# 食育だより



日本では毎年多くの食品ロスが発生しています。2015年9月には国際連合で、2030年までに世界全体の一人当たりの捨てられる食料を半分にさせるなどの目標が設定され、世界的にも関心が持たれています。食品ロスの問題について、考えてみましょう。

減らそう！  
食品ロス



## 自分でできることを考えてみよう!!

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨ててしまう食品をいいます。食品ロスを減らすためには、残さず食べることも食品ロスを減らすことにつながります。料理をつくりすぎた時などは、冷蔵庫などで保管して早めに食べきましょう。



## 日本では毎日1人お茶碗1杯分の

## 食べ物を捨てている?!

日本の食品ロスは1年間で約643万トン(平成28年度推計値)です。食品メーカーや飲食店などからは約352万トンが、一般家庭からは約291万トンが発生しています。日本は多くの食べ物を輸入していますが、その一方で、大量の食べ物を捨てているのです。

光小学校では6月...

ごはん	おにぎり	44個分
おかず	おにぎり	95個分
牛乳	.....	57本分

が全部が残っていました!

※平成28年度の推計値です。毎年の食品ロスの推計値は農林水産省・環境省から公表されます。

## 世界の食料援助量よりも多い!

2017年に世界で飢餓に苦しむ人や、紛争や災害によって食べ物に困っている人を助けるために届けた食料の量は、約380万トンでした。つまり日本では、世界で困っている人を助ける食料の量よりも、食べられるのに捨てられた食料の方が多のです。

## Q. どうして食品ロスが問題なの?

A. 日本の食料自給率は低く、多くの食料を輸入してあります。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はなく、食料をつく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るのです。



## おうちで食べよう!

## 令和3年度「ひろしま給食推進プロジェクト」

## 「ひろしま給食」メニュー募集!

### 食育テーマ

## 「ひろしま給食」でSDGsを考えよう!!

## ～未来へつなげる、産地とつながる食卓～

広島県教育委員会が行っている「ひろしま給食100万食プロジェクト」が新しくなり、今年度から「ひろしま給食推進プロジェクト」として実施されます。

【応募資格】だれでも応募できます。(個人、団体どちらでもできます。)

【応募期間】令和3年7月1日(木)～8月23日(月)

※まとめて出すので学校に提出してください。

【応募部門】①主食部門(ごはん、パン、麺)

②主菜・副菜・汁物部門(肉、魚、卵、大豆製品、野菜などを使ったおかず)

③おやつ部門(食事と食事の間にとる間食)



興味がある人は応募用紙を渡すので、谷岡先生に聞いてくださいね。