



給食だより

富山市立大久保小学校

木の葉も色づき始め、秋の訪れを感じるようになってきました。

秋は、「読書・スポーツ・食欲・実りの秋」と言われ、何をするにも気持ちのよい季節です。

しかし、日中と夜との気温差があり、体調を崩しやすい時期でもあります。元気に体を動かし、おいしい秋を楽しみ、心にも体にも栄養をつけましょう。

フードロスを減らそう！



毎年10月は、国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。

食品ロスとは、まだ食べることができる食べ物がゴミとして捨てられてしまうことです。日本では年間で464万トン(農林水産省・環境省、令和5年度推計より)もの食品ロスが発生しています。この量を国民1人あたりに換算すると、1日約102g、1年間に37kgを捨てていることになります。

どんなものが捨てられていくの？

生産では・・・

- ・形の悪い野菜や果物
- ・大量に育った、野菜や果物
- ・少し傷の付いた魚



加工では・・・

- ・形を整えたときに切り落とされる食材
- ・パッケージの不良や印刷のかすれ
- ・移動時の箱のつぶれ



流通では・・・

- ・食べ放題等の残り
- ・仕込み済みで調理されなかった食材
- ・賞味期限が近いもの
- ・いたずらされた商品



消費では・・・

- ・買いすぎで食べられなかったもの
- ・賞味期限・消費期限切れ
- ・食べ残し



食品ロスを減らさなければならない理由

食べ物の「命」を粗末にしないため

食べ物は、もとは生きて命をもっていたものです。そして、食べ物を作ってくれた人の努力や思いが込められています。

食べ物を無駄にしないことは、生き物たちの命に対する敬意と作ってくれた人への感謝の心を表します。



地球環境を守っていくため

食べ物を作ったり、運んだりする時に、たくさんの水やエネルギー資源を使っています。さらに、食べ残しのごみの処理にも多くのエネルギー資源が使われ、地球環境に大きな負担となっています。食品ロスを減らすことは、無駄なごみを減らし、地球を守っていくことにもつながります。



食べ物の命や、食材が自分の食事となるまでにかかわるすべての人への感謝と地球の資源を守るためにもできることからフードロスを減らしていきましょう！

まずは、家庭でできる、買いすぎ、期限切れ、食べ残しから見直してみませんか？