



給食だより

富山市立大久保小学校

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。
元気に体を動かし、おいしい秋を楽しみ、心身にエネルギーをチャージしましょう。

10月16日は世界食料デー

毎年10月16日は、世界の食料問題を考える日として国連が制定した「世界食料デー」です。今、世界では6億人4000万人が飢えで苦しみ、食料の援助を受けている国もある一方、食べられる食品を大量に捨てたり、肥満に悩む人がたくさんいたりする国もあります。私たちに今できることは何かを考えてみましょう。



世界の食糧危機

6億4000万人 世界で飢えに苦しむ 人の数 	10秒 飢えが原因で子供1人 が亡くなる間隔 	4億6000万人 世界で学校給食支援 を受ける子供たちの数 	10億人 世界の肥満人口 
--	--	--	---

日本の食品ロス

本来、まだ食べられるのに捨てられているものを「食品ロス」と呼びます。日本では、年間約461万トンの食品ロスがあります。(令和6年度農水省調査より)そのうち、外食や食品製造等から出る食品ロスは、237万トン、家庭から出る食品ロスは224万トンと言われています。

国民一人当たりの食品ロスは、1日に約102g(おにぎり1個分)、1年では約37kgになります。もったいないだけでなく、廃棄する際にも環境に悪い影響を与えています。



食品ロスを減らすためには

食品ロスを減らすためには、家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、外食するお店、学校給食でも食品ロスを減らすことを意識することが大切です。

買い物に行く前に冷蔵庫の中身を確認し、必要なものだけを買う 	食べきれなかったものは、別の料理にリメイクしたり、冷凍保存をしたりする 	日頃から賞味期限や消費期限をこまめに確認し、お店では使う日を考えて「てまえどり」を心がける 
外食の際には、食べきれない量を頼み過ぎない 	給食の際には、盛り付けや「いただきます」の前に食べられる適量を示し、調整する 	食べ残さないように声をかけ合う 