

10月 給食だよ!

令和2年10月
高岡市学校給食
石瀬共同調理場

秋風が気持ちのよい季節になりました。バランスのよい食事と十分な睡眠で、芸術の秋、スポーツの秋、食欲の秋を楽しみ元気に過ごしましょう。

食品ロス削減月間



食品ロスとは

食べられるのに、廃棄される食料のこと

●世界の年間食料廃棄量 **約13億トン**

→人の消費のために生産された、食料の約1/3
(深刻な飢えや栄養不良 約8億人以上)

●日本の年間食品廃棄量 **約643万トン**

→事業系由来 352万トン

家庭系由来 291万トン

食べ残し 13.6%
手つかず食品 10.3%

→1人当たりの年間食料廃棄量 **約51kg**

(1人当たりの年間米の消費量 約54kg)



富山県では推計4.3万トンの食品ロスが発生しています。このうち約60%は家庭由来であり、全国平均の46%と比較しても高い割合です。私たち一人一人が食品を無駄にしないように、意識して取り組むことが求められます。



問題点①もったいない

日本はカロリーベース自給率が37%と、先進国の中でも最低の水準であるため、食料の多くを海外からの輸入に頼っています。わざわざ輸入した食料を捨ててしまうのは、食材もコストも労力も無駄にしており、とてももったいないのです。

問題点②環境への影響

日本では毎日10トントラック約1700台分の廃棄が出ています。その廃棄を担うごみ処理事業のコストは約2兆円にもなります。この過程に関わる温室効果ガスの増加も問題となっています。

実践できること

★ 責任をもって食べる!

料理は食べきれる量を作りましょう。また食べる前に自分で食べきれる量を考えて調節することも大切です。



★ 必要な分だけ買う!

冷蔵庫内を整理整頓し、食材を「見える化」させましょう。



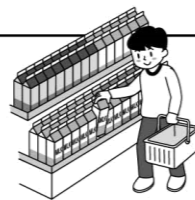
★ 食材を使いきる!

料理をするときは、食べられる部分まで捨てないように、工夫して使いましょう。



★ 買い方を考える!

消費期限や賞味期限の近いものを買うことで、お店から出る食品ロスも減らせます。



参考文献：環境省『7日でチャレンジ!食品ロスダイアリー』

食品ロスクイズ

卵についている賞味期限。この期限を過ぎたらその卵は食べられない?

- ① 食べられない ② 生食できる
③ 火を通せば食べられる

賞味期限とは、おいしく食べられる期間のこと。
消費期限は、安全に食べられる期間を指します。
正解は③の火を通せば食べられる。

卵の場合は、生食のできる期間を賞味期限として定めています。実は約2週間も生食可能な食材なのです。期限が切れてしまった卵は、加熱することで食べることができます。

