

しょくひん

かんが

食品ロスについて考えよう



“食品ロス”という言葉聞いたことがありますか。食品ロスは“フードロス”とも言い、本当はまだ食べられるのに、捨てられてしまう食品のことを言います。

国際連合食糧農業機関によると、世界では、食糧生産量の3分の1に当たる約13億トンの食料が毎年廃棄されています。日本でも1年間に約612万トン(2017年度推計)もの食料が捨てられており、毎日1人当たりお茶碗1杯分のごはんの量が捨てられている計算になります。



しょくひん

お

げんいん

食品ロスが起こる原因



◎過剰除去◎



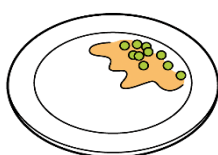
野菜や果物などの皮を必要以上に厚くむいたり、腐らせて取り除いたりすることです。

◎直接廃棄◎



消費期限や賞味期限がすぎたことなどが原因で手をつけずにそのまま捨てることです。

◎食べ残し◎



料理を多く作りすぎて、食べ切れなかった、傷んだりして捨てることです。

消費期限

安全に食べられる期間。期間をすぎたら食べない方がよい。

賞味期限

おいしく食べることができる期間。期限がすぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。

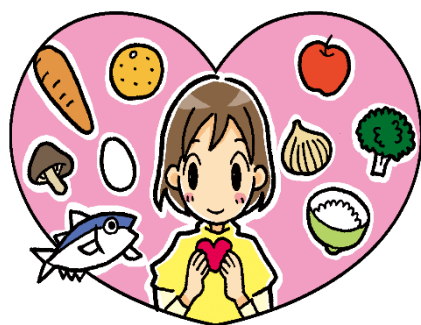
※学校給食では、安心安全な給食を第一として、消費期限や賞味期限がすぎたものを使用することはありません。



に ほん 2030 ねん まで に 「 しょく ひん
ロス」を はん ぶん へ 半分に減らすことを
せ かい せん げん 世界に宣言しています。

しょく ひん へ
食 品 ロス を 減 ら す た め に で き る こ と

- た の こ
◎ 食べ残しをしない
 - しょう ひ き げん しょう み き げん ただ り かい
◎ 消費期限、賞味期限を正しく理解する
 - しょく ひん かわ き
◎ 食品の皮のむきすぎに気をつける
 - ひつ よう ぶん こう に ゆう た き
◎ 必要な分だけ購入して食べ切る
- ・・・など



た もの たいせつ
食 べ 物 を 大 切 に し ょ う ！

「食」は、わたしたちが生きる上で欠かせない
ものです。食 べ 物 が 食 べ ら れ る こ と を あ た り
ま え お も かん しゃ 前に思わずに感謝しましょう。

きゅうしょく た の こ
給食も食べ残しがないようにしましょう。
じ ぶん た りょう かんが
自分が食べられる量を考えることも
たいせつ
大切です。

