

10月は食品ロス削減月間です。給食時間に、食品ロスについて子どもたち指導した内容を紹介します。食品ロス削減のためには、一人一人がこの問題を「自分ごと」として考え、「理解」だけで終わらずに「行動」に移すことが必要です。食品ロス削減への取組やエピソード、思いなどを川柳にして、消費者庁が開催する「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテストに応募したいと思います。ぜひ、ご家庭でも食品ロスについて考えるきっかけとされてみてください。

食品ロスとは？

食品ロスとは、まだ食べられるのにいろいろな理由で捨てられてしまう食品のこと。

長崎県では・・・

1年間で53,129トン

1人あたり1日で108g の食品ロスがあります。

(コンビニおにぎり1個分 プリン1個分 と同じくらい)

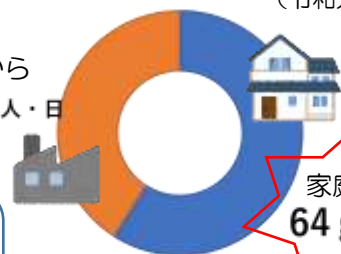
おにぎり1個を作るためには、約1株の稲が必要です。実際は、食品ロスの全てが米ではありませんが、米作りを体験している神浦の子どもたちは、この重みがよくわかると思います。

1人あたりの1日分の食品ロス発生量

(令和元年度)

家庭以外から

44g/人・日



家庭から
64g/人・日

家庭での食品ロス

捨てられやすい食品

- 1位 主食(パン・ごはんなど)
- 2位 やさい
- 3位 おかず

捨てられる理由

- 1位 食べ切れなかった
- 2位 傷ませてしまった
- 3位 賞味期限・消費期限が切れてしまった

食品ロスを減らすためにできること

①使いきれ的分だけ、必要な分だけを買う

買い物に行く前に冷蔵庫の中を見て、期限や在庫を確認し、無駄にならないようにしましょう。

②食品に合った方法で保存する

食品に合った温度管理や保存方法を心掛け、食品を長持ちさせるようにしましょう。

③食べ切れる量を作り、食べ切る

食事は食べ切れる量を作るようにし、食べ残しを減らしましょう。食べ切れないときは、リメイクなどの工夫をしてできるだけ食べましょう。

長崎県では、令和7年度までに家庭からの食品ロスを 1人1日あたり58g にすることを目標にしています。ご家庭で取り組んでいること、これから取り組めそうなことなど、話されてみてください。