

小中学校での食品ロスへの取り組み

近年、まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっており、日本では年間約522万tの量が捨てられています(令和2年度推計値)。これは、**日本人1人当たりがおにぎり1個分を毎日捨てていることに相当します。**



食品ロスをこのままにしていると、食べ物が無駄になるだけでなく、環境にも悪影響を及ぼします。市内の小中学校では、未来に向けてできることをみんなで考えるため、授業やおたよりで「食品ロス」問題について取り上げています。



市内の小中学校の給食だよりを紹介します

おおたかの森 小中学校

☆児童・生徒のみなさんもおうちの方と一緒に読んでください。

食卓からの資源も大切に

10月は「リデュース(ゴミをなるべく出さない)」「リユース(再び利用する)」「リサイクル(再び資源にする)」の3R推進月間です。限りある資源を有効に使うため、また、地球に優しい循環型の社会を目指して、さまざまな取り組みが進められています。毎日の食事を進んでできることがあるのか、考えてみましょう。

- 食べ残しを減らす**

 給食は栄養バランスを考えた作られています。しっかりと食べることで、食品ロスも減らせます。自分を含めた量を知り、食べきれない量を盛りつけてもらいましょう。
- ごみの捨て方に注意する**

 ゴミの出し方は地域によって決められています。ゴミを分別して捨てるだけで水気をよく取りましょう。缶は直接排水口に落とすつまりの部品になるので、古紙やいらぬ紙などで包んだり回収したりして処分しましょう。
- 3Rに心をこめよう**

 南流山では、毎週の平気パックのリサイクルを行っています。生活の中で高品質な資源を大切にすることが、資源回収員を自覚する地域の取り組みやペーパーなどに目を向けてみましょう。

おおぐろの森中学校

食品ロス削減月間

「食品ロス」とは、まだ食べることができるのに、ゴミとして捨てられてしまう食べ物のこと。日本では毎年600万トン以上の量が発生しています。日本人1人あたり、毎日お米約一杯分(140g)を捨てているのと同じ量になります。これは、世界で毎日に食らわねばならない世界の食糧増産量(2018年度推計390万トン)をはるかに超えています。大切な食べ物を無駄にしないように、また廃棄処理を省いて行くためにも食品ロスを減らす努力が大切です。

食品ロスを減らさなければならない理由

食べ物の「いのち」をそまづにしないため

地球環境を守っていくため

食べ物は、もともと生きて息を吐いていたもの。そして食べ物を作ってくれた人の思いや努力が込められています。生きもの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養います。

食べ物を作ったり、運んだりする時私たちは、たくさんの水やエネルギーを使っています。さらに、食べ残しのゴミの処理にも多くのエネルギーが使われ、環境に大きな負担となります。食品ロスを減らすことは、おだなゴミを減らし、地球を守っていくことにもつながります。

南流山小学校

給食でも資源を大切に

10月は「リデュース(ゴミをなるべく出さない)」「リユース(再び利用する)」「リサイクル(再び資源にする)」の3R推進月間です。限りある資源を有効に使うために、また地球に優しい循環型の社会を目指して、さまざまな取り組みが進められています。みなさんができることは何でしょうか？

- 食べ残しを減らす**

 栄養豊富な食卓を考えた給食です。しっかりと食べることで、食品ロスも減らせます。自分を含めた量を知り、食べきれない量を盛りつけてもらいましょう。
- ごみの捨て方に注意する**

 ゴミの出し方は地域によって決められています。ゴミを分別して捨てるだけで水気をよく取りましょう。缶は直接排水口に落とすつまりの部品になるので、古紙やいらぬ紙などで包んだり回収したりして処分しましょう。
- 3Rに心をこめよう**

 南流山の3Rの取り組みは、子どもたちから始まり、大人も参加しています。さらに、自分たちの生活の中でも食品や資源の大切さを意識し、自分たちからできることを実践していきましょう。

南流山中学校

【10月は、食品ロス削減月間】

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のこと。売れ残りや食べ残し、調理をする際に過剰に皮などを取ることで発生します。国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進していくために、令和元年に「食品ロス削減推進法」が施行されました。この法律の中で、10月は食品ロス削減月間、10月30日は食品ロス削減の日とされています。また、この法律に基づき、千葉県でも令和3年3月に「千葉県食品ロス削減推進計画」が策定されました。

平成27年9月25日に国際連合で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」で定められている「持続可能な開発目標」のターゲットの1つとして、2030年までに世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させることが盛り込まれています。千葉県では、食品ロスを削減するために、「**ちば食べ残しエコスタンプ**」(別称:ちば食べ残しエコ)【家庭での食卓の残や、レストランや宴会での食卓の残に「食べ残し」を響かせること、食べ物がごみになる量をできるだけ減らすための取組】を行っています。

<食品ロスを減らそう!!>

食べられるのに捨ててしまふ食べ物

僕たち私たちにできること

みんなで作りたいこと

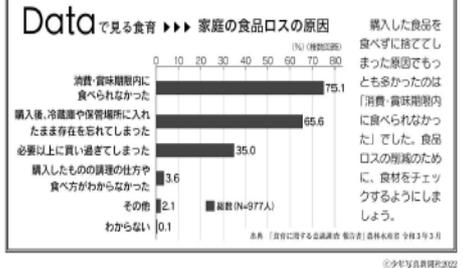
日本の食品ロスは、1年間で約622万トン(令和2年度推計)。食品メーカーや飲食店などから約50万トン、一般家庭からは約247万トンが発生したと推定されています。

食べ残しを減らすために、まず自分ができることから始めましょう。

「少しだけ」のはずなのに、「あなたが無駄に捨てた」全校分になるとたくさんの量になってしまいます。

参考:千葉県庁・環境部・農林水産部 各ホームページより

<家庭の食品ロスの原因>



SDGs(持続可能な開発目標)の目標12【持続可能な消費と生産】では、2030年までにお店や消費者の食品ロスを半分に減らすことが掲げられています。

