

# 食育だより 10月

令和7年度



(毎月19日は食育の日)

北名古屋市給食センター

10月は食品ロス削減月間です。



食品ロスってなに？

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」と言います。食品ロスには、消費・賞味期限内に食べられなかったもの、購入後、冷蔵庫などに入れたまま存在を忘れてしまったもの、必要以上に買いすぎてしまったものなどがあります。



食品ロスはどんなことが問題なの？

たくさんの食べ物がむだになるだけでなく、食べ物をゴミとして燃やすことで、たくさんの水やエネルギー、ゴミを燃やす時に必要なお金もむだにしています。また、ゴミを燃やすことで地球温暖化の原因にもつながります。



捨てることでむだにしている水やエネルギー



栽培



加工



運ぶ



調理

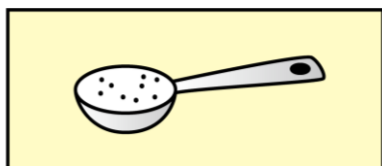


燃やす



食品ロスの量はどのくらいあるの？

Q 日本の食品ロスの量を国民1人1日当たりで計算すると、どのくらいの量になるでしょう？



① おお ぶん 大さじ1ばい分



② おにぎり1こ分



③ バケツ1ばい分

A 日本の食品ロスは年間で約464万トンです。

これは、国民1人当たり毎日おにぎり1こ分を捨てていることになります。世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食糧援助量をはるかに超えた量です。大切な食べ物をむだにせず、また地球環境を守っていくためにも食品ロスを減らすための努力が大切です。

日常生活の中で、できることから取り組んでみませんか？



食品ロス削減 3つのコツ



「もったいない」の心を忘れずに、未来に向けてできることから始めてみましょう。