

食を通じて環境にやさしい生活を

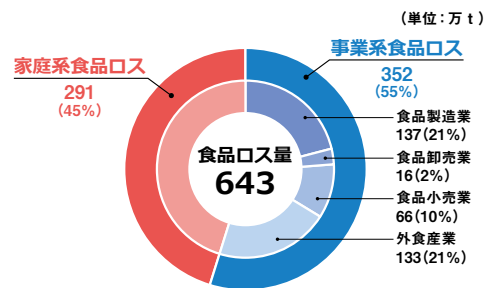
食品ロスを減らそう!

問合先 <食品ロスに関すること>環境課廃棄物対策グループ(☎82-8081)
 <学校給食に関すること>教育委員会教育総務課施設・保健給食グループ(☎84-5073)

食品ロスについて考える!

まだ食べられるのに捨てられている食品、いわゆる「食品ロス」は、右図に示すとおり全国で年間643万tにも上ります。これは日本人1人1日あたりに換算すると約139gになり、毎日お茶碗約1杯分のご飯を捨てていることとなります。

食品ロスは、食品メーカーや卸売・小売店、飲食店、家庭など、さまざまな場所で発生していますが、一般家庭からの発生量は291万tに上り、全体の約5割を占めています。みんなで協力して、食品ロスを減らしましょう!



出典:農林水産省「平成28年度推計」

食料廃棄は世界でも課題となっており、2015年の国連サミットで、すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会を目指し、2030年に向けた「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals=SDGs)」が採択されました。

エスディーゼーズ「SDGs」とは?

SDGsは持続可能な世界を実現するために、世界中の国が共通して解決しなければいけない福祉、環境、教育などの課題を17の目標(ゴール)で示したものです。この17のゴールのうち、12番目の「つくる責任、つかう責任」に「2030年までに世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させる」という目標が挙げられています。

それを受け、日本では令和元年10月1日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。



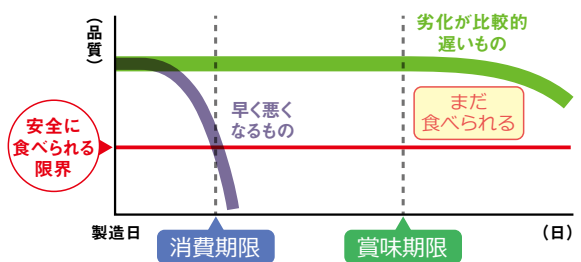
食品ロスを減らすためにできること

◎「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解しよう!

賞味期限 おいしく食べることができる期限
 期限を過ぎててもすぐに食べられなくなるわけではなく、見た目やにおいなどで個別に判断しましょう。

消費期限 期限を過ぎたら食べないほうがよい期限
 傷みやすい食品や生鮮食品などを、安心して食べられる期限のことをいいます。

■賞味期限と消費期限のイメージ



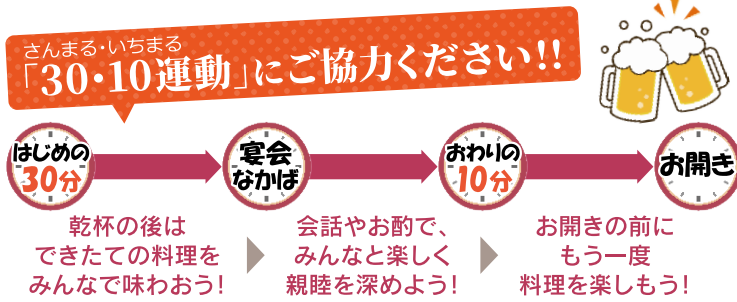
出典:農林水産省・厚生労働省「食品の期限表示について」(平成20年3月)

◎食材は無駄なく使い切ろう!

- ✓ **冷蔵庫をチェック!**…定期的に冷蔵庫の食材をチェックし、賞味・消費期限切れになる前に使い切りましょう。
- ✓ **買いすぎない!**…買い物に行く前に食材の在庫をチェックし、必要な分だけ購入しましょう。
- ✓ **ごみが出ない調理方法を!**…野菜の皮や芯など、食べられる部分は工夫して使い切りましょう。

◎料理は残さず食べ切ろう！

- 家庭では…食べ切れなかった料理は、ほかの料理につくりかえるなど、調理方法を工夫しましょう。
- 外食時には…飲食店で発生する食品ロスのほとんどが「食べ残し」によるものです。
宴会やパーティーなどの場では、次のように少し工夫をして、みんなで「食べ残し」を減らしましょう。



宴会における食べ残しの割合は14.4%にも上ります。

[出典：農林水産省(平成27年度調査)]

大量の食品ロスを減らすために、注文時には食べられる量を考えてコースや料理を選び、最初の30分と最後の10分にみんなで食べる時間を設ける「30・10運動」を実行して、それでも料理が残ったら、お店に確認の上で、持ち帰りを検討しましょう。

食品ロス削減につながる食に関する取り組み

「食育」について

「食育」とは、さまざまな経験を通じて、「食」に関する知識とバランスの良い「食」を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育てることです。食品ロスを減らすことは、食習慣、健康、食の安全・安心、調理法、食料の生産や輸出入など幅広い分野に関する「食育」でも、重要なテーマになっています。

子どもから大人まで、心と体の健康を維持し、生き生きと暮らすため、「食育」を通じて生涯にわたって「食べる力」＝「生きる力」を育てることが重要です。



食育で育む「食べる力」

- 心と体の健康を維持できる
- 食事の重要性や楽しさを理解する
- 食べ物の選択や食事づくりができる
- 一緒に食べたい人がいる(社会性)
- 日本の食文化を理解し伝えることができる
- 食べ物やつくる人への感謝の心

イラスト:政府広報オンライン

「地産地消」について

地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」の推進のため、市内の小学校では、農家の皆さんから学校給食用食材として寄贈いただいた米や野菜など市内産食材を多く使用した「かめやまっ子給食」を実施しています。

また、中学校では、デリバリー給食において三重県内で生産された食材を使用した給食を実施する「地物が一番みえの日」を設けています。

市内、県内で採れた新鮮な食材を食べることは、食材への関心を高め、子どもたちへの「食育」にもつながっています。



学校給食用食材贈呈式



かめやまっ子給食試食会