



10月食育たより

令和3年10月号
大府市教育委員会

しょくひん へ 食品ロスを減らそう

毎年10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。日本では毎年多くの食品ロスが発生しています。また、2015年には国際連合で、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などの目標が設定され、全世界で関心がもたれています。

しょくひん 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品のことで、売れ残りや期限が切れたもの、調理の時の皮のむきすぎ、食べ残しなどがあります。日本では年間約600万トン*もの食品ロスが発生しています。この量を国民一人当たり換算すると、お茶碗1杯分の食べ物（約130g）を、毎日捨てていることとなります。食品ロスを減らすために、一人一人ができることから始めてみませんか？

*農林水産省・環境省「平成30年度推計」

食品ロスを減らすコツ

家にある食材・食品をチェックし、使い切れる分だけ買う。

すぐに使うなら、消費期限・賞味期限の近いものを買う。

消費期限と賞味期限のイメージ

消費期限 賞味期限

新鮮なうちに冷凍するなど、保存方法を工夫する。

冷凍へ

冷蔵庫や食品庫の整理整頓をし、何があるか見やすくする。

- ① 食品の種類ごとに分ける。
- ② それぞれの置く場所を決める。
- ③ 詰めこみ過ぎず、フリースペースを作る。
- ④ ストックのルールを決める。

在庫一掃の日を決めて、残った食材・食品を食べ切る。

出典：消費者庁「計ってみよう！家庭での食品ロス」



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」です。



※給食実施日の2日前(土・日・祝日を除く)の午前9時までに欠食連絡があった場合は欠食扱いとし、給食費をいただきません。