

給食センターだより



2023年10月
土幌町学校給食センター

食品ロスについて

日本では毎年多くの食品ロスが発生しています。2015年の国連サミットでは、2030年までに世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させることが盛り込まれるなど、世界的にも関心がもたれています。食品ロスを減らすために、一人ひとりができることを考えてみましょう。

食品ロスとは

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことをいいます。

【国民一人当たりの食品ロス量】

毎日お茶碗 約1杯分

【日本の1年間の食品ロス量】

約523万トン（農林水産省・令和3年度推計値）

食品メーカーなどの

食品ロス

約54%



家庭の食品ロス

約46%



1日 約114g
年間 約42kg

日本の1年間の食品ロス量は、令和2年度には推計を開始した平成24年以来最少となりました。令和3年度は、令和2年度と比べて全体的に約1万トン増えましたが、家庭から出る食品ロスは減りました。

◆ 食品ロスを減らすためにできること ◆

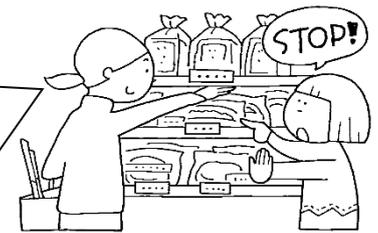
必要なものだけ買いましょう



必要なものだけを買い、余った食材は別の料理に活用して食べきるようにしましょう。

手前から取りましょう

奥の方から取ると、期限の短いものが残ってしまいます。手前のものから買うようにしましょう。

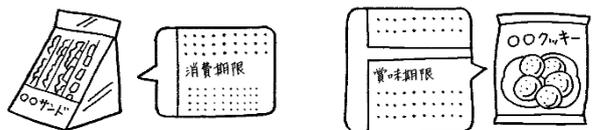


皮のむきすぎに注意しましょう



野菜の皮を厚くむいたり、外側の葉をはがしすぎるなど食べられる部分まで取り除きすぎないようにしましょう。

『期限』を正しく理解しましょう



『消費期限』は食品が安全に食べられる期限で、『賞味期限』はおいしく食べられる期限です。そのため、賞味期限がすぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。消費期限と賞味期限を正しく理解しましょう。