



スクールランチ 10月

日ごとに秋が深まり、朝夕はだいぶ涼しくなってきました。10月は「食品ロス削減月間」です。SDGsと一緒に食品ロスにも注目が集まっています。この機会に一緒に考えてみましょう。

一緒に考えよう「食品ロス」



ロゴマーク(ろすのん)

Q1. 食品ロスとは…??

A1.

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。

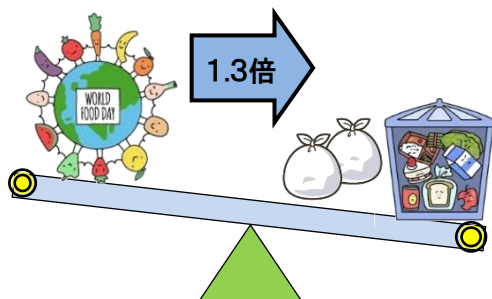
日本では年間464万トン発生しています。※2023年推計

今、世界中の国が食品ロス削減に取り組んでいます。

Q2. 日本の食品ロスはどこから・どのくらいの量なの??

世界の食糧援助量
370万t

日本の食品ロス
464万t



A2.

食品ロスは、食品メーカーやスーパー、飲食店などのお店と家庭からを合わせて1年間で464万トンが発生しています。意外にも家庭からはお店とほぼ同じくらい食品ロスが発生しています。学校給食の食べ残しなども食品ロスになります。国民一人当たりで換算すると、おおよそ年間38kg、毎日102g相当の食べ物を捨てていることになります。

Q3. 食品ロスを減らすためには??

A3. “買いすぎない”、“作りすぎない”、“食べきる”の3つポイントで食品ロス削減

“買いすぎない”

- ・冷蔵庫の中身をチェック
- ・家にある食材を優先しよう
- ・必要な分だけ買う



“作りすぎない”

- ・体調や家族の予定の確認
- ・『てまえどり』も立派な貢献
- ・フードバンクの活用



“食べきる”

- ・食べきれる量を知る・つくる
- ・早めにおいしく食べきる
- ・期限表示を知る



10月30日は「食品ロス削減の日」

身近な「SDGs」を意識してみませんか？

ここ数年で、「SDGs」という言葉をよく目にするようになりました。SDGsとは「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」を略した言葉で、国際連合に加盟する193の国々が、2030年までに達成すべき17の目標です。現在、世界では気候変動、飢餓、紛争、感染症など、さまざまな課題を抱えていますが、これらを解決し、世界中のすべての人びとが、安心して暮らし続けられる社会を目指すものです。

日常生活の中で、できることから取り組んでみませんか？

学校給食における SDGs 給食ではこんなことに取り組んでいます！

栄養バランスを考えた献立を提供しています



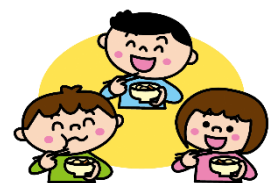
安心して食べられるよう衛生的に調理しています



地産地消を推進しています

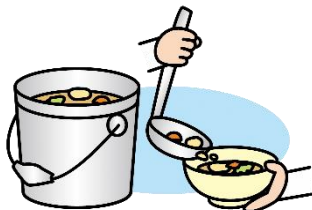


みんなで同じものを食べることができます



給食時間にできる SDGs の取り組み 一人ひとりが意識してみよう！

自分が食べられる量を考え、食べる前に調整する



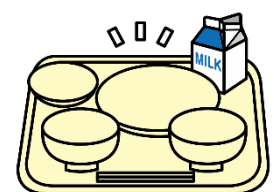
給食から、バランスのよい食事について学ぶ



食器を大切に使う



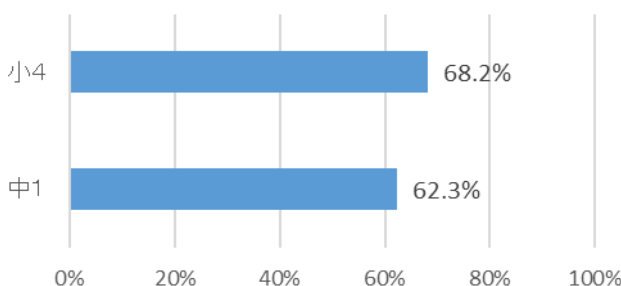
食べられる人は、なるべく残さず食べる



小笠の食生活を考えよう

10月「将来の子どもの食生活」

嫌いな物も食卓に出すようにしている保護者の割合



小笠地区学校保健会 令和7年度食生活アンケート結果より
(対象: 小4・中1 保護者 2818名回答)

子どもの苦手な食材も食卓に並んでいますか？子どもは慣れ親しんだものを好みますが、一緒に食卓を囲んでいる大人が食べていると「食べてみよう」というチャンスが訪れます。子どもの頃の食の嗜好は、未来の食生活につながるので、様々な食体験をさせたいですね。