

きゅうしょくだよい 10月

令和7年（2025年）10月 3日 北野台小学校 平岡小学校 給食便り



朝夕の冷え込みが感じられ、街路樹も赤や黄色に色づいてきました。秋は、爽やかな実りの季節です。

10月は、食品ロス削減月間です。食品ロスとは、本来食べられるのに様々な理由で捨てられてしまう食品のことです。食品ロスを減らすには、どうしたらよいのかを考えて実践しましょう。

地球のことを考えて

『食品ロス』

10月16日は、世界食料デーです。

世界食料デーとは、世界の一人ひとりが、基本的人権である「全ての人に食料を」のもと、世界に広がる栄養不良や飢餓、極度の貧困を解決していくことを目的とし、国連が制定した日です。

これを機に、食料問題の解決について調べたり、周りの人たちと話し合ってみたりして、解決に向けて何ができるのかを考えてみましょう。



たくさんの食品が捨てられている…



世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量は、年間 370 万トン(2023 年)です。一方、日本の食品ロスの量は、年間 464 万トン(2023 年度)ですが、これは食料支援量の約 1.3 倍になります。一人ひとりができるところから、食品ロス対策を始めていくことが大切です。

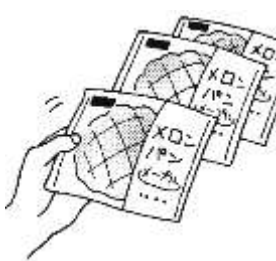
身近なところから始める食品ロス対策

家にある食材をチェック



事前のチェックで、無駄な買い物を防げます。

すぐ食べる時は手前から



棚の手前にある、期限の近いものを取ります。

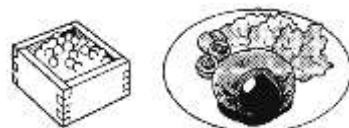
賞味期限・消費期限は書いて無駄なく



賞味期限・消費期限が書いていない食べものは、買った日を書いたり、期限を書いたりしたメモを冷蔵庫に貼って無駄なく使いましょう。

家庭の食品ロスを減らすためには、必要なものだけを買って、余った食材や料理は別の料理に活用して食べきるようにします。また、加工食品の期限表示を正しく理解することが大切です。家族で協力して取り組みましょう。

環境にやさしい植物由来の食べ物



大豆やえんどう豆などの植物性たんぱく質を利用して作られ、見た目や風味、食感を肉に近づけた食品です。肉を生産するよりも、温室効果ガスの排出量が少なく、環境への負荷の軽減が期待されています。心掛けましょう。



豆乳、アーモンドミルク、オーツミルクなどは、豆類や種実類を原料にしてつくられた植物性のミルクです。生産に必要な水や土地が、牛乳と比べて少ないことから、環境負荷が少ないとされています。

