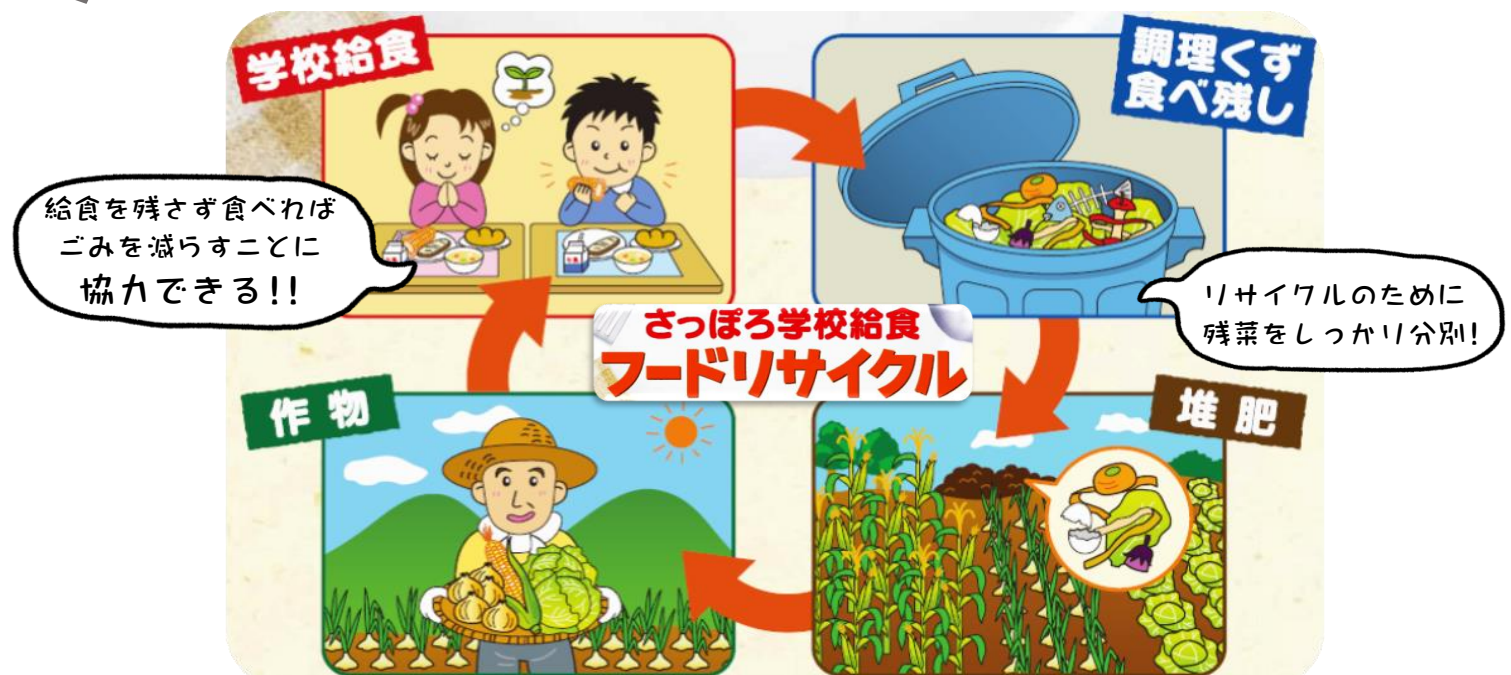


フードリサイクルって何???



「さっぽろ学校給食フードリサイクル」は、学校給食の調理くずや食べ残しなどの生ごみを堆肥(たいひ)化し、その堆肥を利用した作物を給食の食材にする取組です。

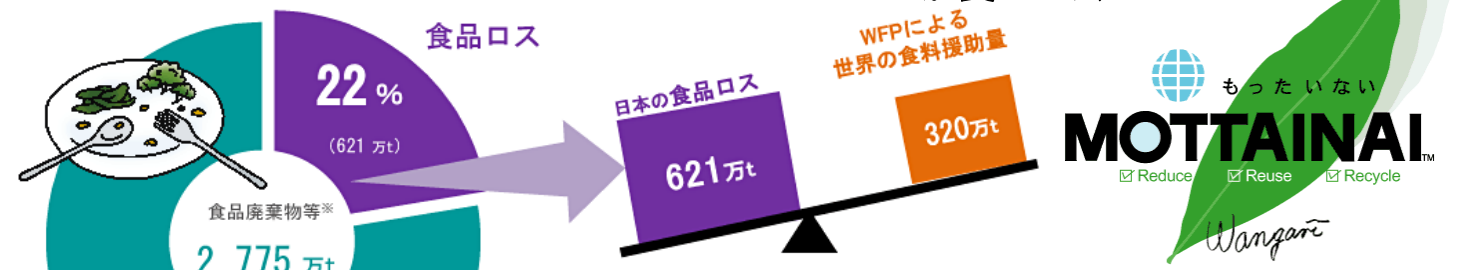
南区産は新鮮で安心安全☆

今日は札幌市のフードリサイクルで収穫されたとうもろこしが登場するよ!!



日本の「食品ロス」は世界的な課題

「食品ロス」とは本来食べられるのに捨てられてしまう食品をさします。出荷される作物の約30%が「食品廃棄物」として捨てられているとされる日本…世界的にも日本のごみの多さは問題といわれていますが、そのうち**22%が食品ロス**なのです。



さらに驚くのは、この日本の“食品ロス量”は、なんと、世界の飢えに苦しむ人への“食糧支援の量”よりも多いという点です。日々捨てているものがまだ食べられるものだとしたら…「もったいない」と思いませんか？

農林水産省・環境省「食品廃棄物等の発生量及び再生利用等の内訳(平成26年度推計)」

『無駄なく残さず大切に』の取り組みのために自分ができることは何かな？