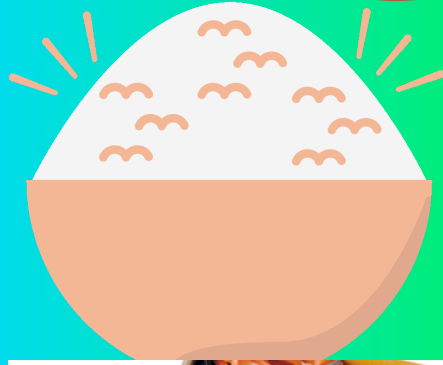
これから駅弁　学校の発表をはじめます。

食品ロスとは

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう事です。食べ物を捨てることはもったいないことで、環境にも悪い影響を与えてしまいます。

本来食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量は年間523万tになっています。（令和3年度推計値）

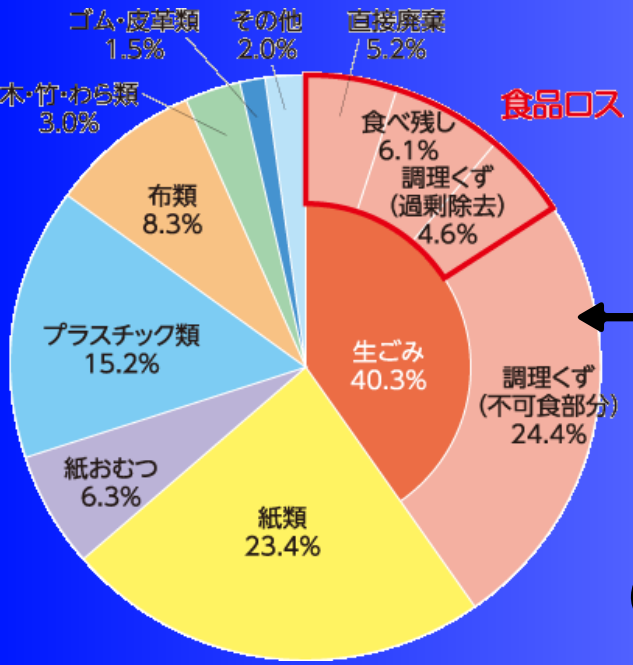
日本人の1人当たりの食品ロス量は1年で約42kgで、
これは日本人1人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと近い量になってしまっています。



崎陽軒さんに電話で食品ロスのことでお話をお聞きしました。

天気や気温 お店の周りのイベントなどでお弁当の売れる量が変わってきます。 お店と情報交換しながらお弁当をいくつ作れば良いかを考えて、 食べ物が無駄にならないように工夫しています。

お弁当のおかずにするのにちょうどよい大きさの材料を仕入れて作る途中のごみを最小限におさえているそうです。

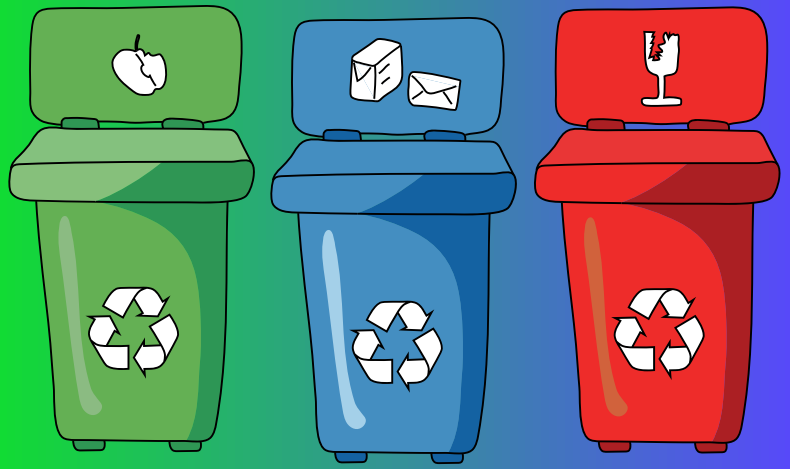


食品ごみの割合

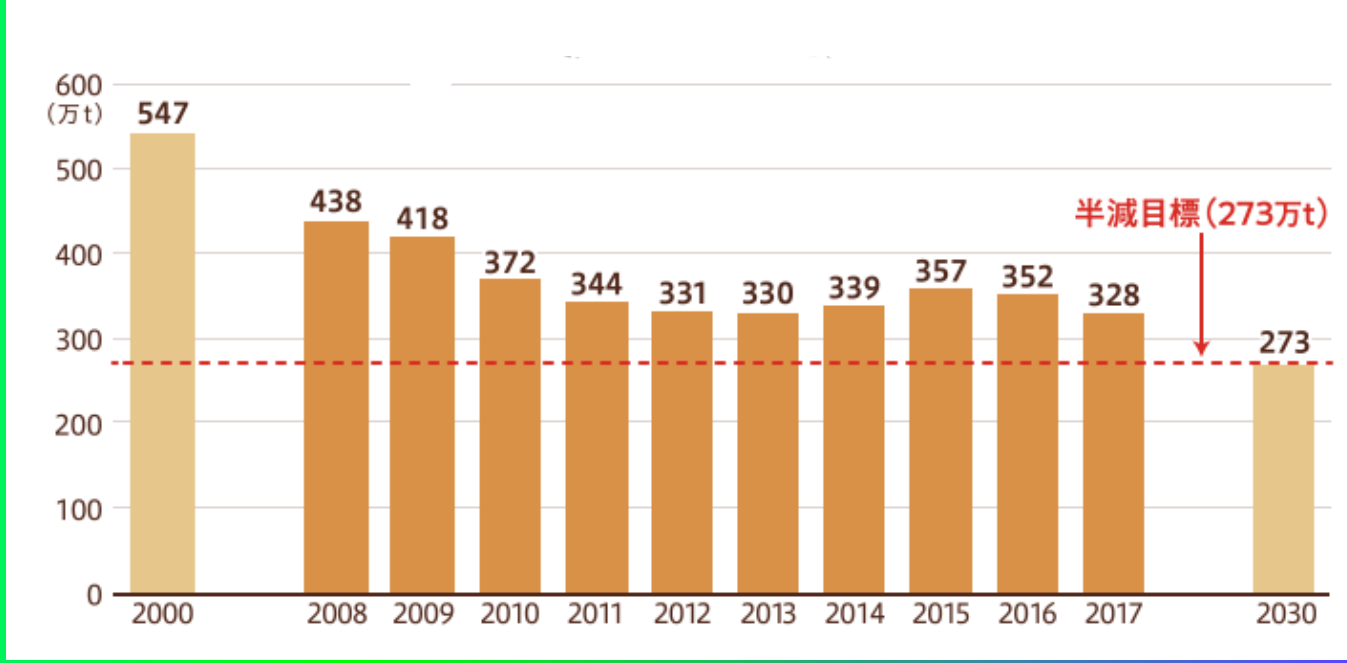
←のグラフのように生ごみや、
調理くず、食べ残し
のごみが多くなっています。
なので、使い切れるだけの量を
使って見てください。

学校の食品ロスの工夫

学校で出る、
生ゴミは野菜のかわ、種、
出し殻です。これらの生ごみは食べ
残しと同じ様に豚の餌になります。
カップ，ごみなどは、
給食室で分析しています。
牛乳パックは再利用
油は、工場で石鹸になります。



右のグラフは、事業系
食品ロス



国は事業系の食品ロスを、2030年度までに2000年度と比べて半減するとの目標を立てています。同じくに家庭の食品ロスについても2030年度までに減らす目標をたてています。私たち一人ひとりが身近なところから食品ロス削減を意識する事が、目標達成には必要です。

ここで、クイズです!!!

Ｑ１.日本の学校がっこうの給食では、どのくらい食べ残しがあるでしょうか。

① 1人あたり、1年間ねんかんに約やく4.8kgキログラム

② 1人あたり、1年間ねんかんに約やく7.1kgキログラム

③ 1人あたり、1年間ねんかんに約やく9,3kgキログラム

答えは！！

Ｑ１のこたえ．　②　1人あたり、1年間ねんかんに約やく7.1kgキログラム

日本の学校の給食では、児童や生徒1人あたり、1年間に約7.1kgの食べ残しがあります。

他にも工夫をしてみて下さい。

１食材は使い切れる分だけ購入する

２レジ袋をもらわず、マイバックを使う

３使い捨ての物は使わない

４詰め替えのものを利用する

５ゴミの分別を徹底する

皆様も食品ロスの
削減にご協力お願
いいたします。

最後までご覧いただき
ありがとうございました。