



皆さんは、もったいないと感じることはありますか？電気の付けっぱなしや商品の過剰包装、次々と変える携帯電話など…いろいろありますよね。私は、素直になれなかった若き日を、もったいないと感じています。

ところで、現在、世界人口の約11%に当たる8億1,500万もの人が食料を十分に得られず、栄養不足の状態にあるのですが…皆さんは、食品ロスという言葉を知っていますか？食品ロスとは、まだ食べられるもの(食品)が捨てられる(ロス)ことを言い、日本でも、年間約646万トン(日本人1人当たり毎日お茶碗1杯分)もあるのです。そして、驚くことに日本の食品ロスの約半分は、私たちの家庭から出ているのです。

食べ物を捨てることは、単にゴミが増えるだけでなく、その生産に使われた土地・水・エネルギーなどの貴重な資源も無駄にしているということを、忘れてはいけません。

今回の授業で皆さんに知ってもらいたいことは、食品ロスを削減できる方法がある、ということです。

**『食品ロス削減』とは、食べ物への感謝の心を大切に、捨てる食品を少なくすることをいいます。**

たとえば、家庭から出る食品ロスに、厚くむいた皮など調理せず取り除いた部分や作りすぎて食べ残した料理、冷蔵庫に入れたまま消費期限切れとなった食品などがあります。なので、調理の際は「使い切る」こと、食事の際は「食べきる」こと、買い物の際は「買すぎない」ことで、食品ロスは簡単に削減できるのです。

買い物や食事の際、食品ロス削減を意識してみましょう。そして、私たちの住んでいる地球へ、**ちょっぴり幸せを贈って**みませんか？

来月の授業は、「オーガニック(有機)商品」です。オーガニック(有機)商品とはどういうものなのか、環境にどのように影響するのかを掲載しますので、ぜひご覧ください。

板野町は、エシカル消費を推進しています。

お問い合わせ 役場産業課 ☎672-5994

【ひとくちメモ】

※買い物をする時は、あらかじめ家にある食材や食品をチェックしたり、すぐに食べるものは消費期限の短いものから購入したり、安いからといって買すぎないことを心がけてみましょう。

## 板野町の取り組み

板野町学校給食センター ☎637-5505

板野町学校給食センターでは、給食を残さず食べてもらえるよう、メニューを工夫したり、栄養教諭が学校へ出向き、給食の大切さを教えたりしています。また、給食を楽しんでもらいたいという思いから、夏休みの宿題で、子どもたちに給食のメニューを考えてもらい、給食献立に取り入れたりしています。

給食のご飯やおかずの量は、子どもの発達段階に合わせ、クラスごとに計量し、届けられます。必要なエネルギーや栄養素を取るためにも、残さず食べるようにしてくださいね！



ご飯の計量作業 →



## 若き日の先生

べ…別に…好きとかそんなじゃないんだから！  
残り物を捨てるのももったいないし…。  
かっ…勘違いしないでよねっ！



『エシカル消費』とは、人・社会・地域・環境などに配慮した商品を選択することです。