

# 食育だより

## SDGsと食品ロス

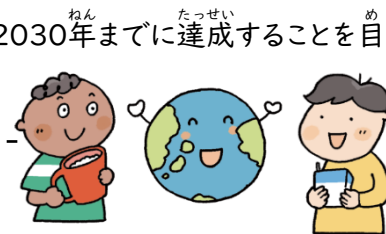
「SDGs」とは、Sustainable

Development Goals (サステナブル・ディベロップメント・ゴールズ)

の略称で、日本語では「持続可能な開発目標」といい、2015年に国連サミットで決められた目標です。

SDGsは、世界のすべての人が取り残されずに、よりよい世界をつくらせていくための世界共通の目標として、17の目標が設定され、2030年までに達成することを目指しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



### 目標12「つくる責任、つかう責任」

生産者も消費者も、地球の環境と人々の健康を守れるよう、責任ある

行動をとろう。(目標の訳:公益財団法人 日本ユニセフ協会より)

この目標にかかわるものとして、「食品ロス」があります。

SDGsの達成基準に、2030年までに世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させることが盛り込まれ、世界的にも食品ロス削減に関心が高まっています。

保護者の皆様へ

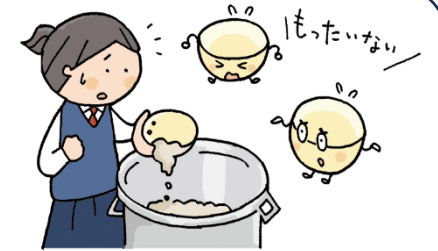
令和6(2024)年11月

大阪市立 異小学校

毎月19日は  
食育の日

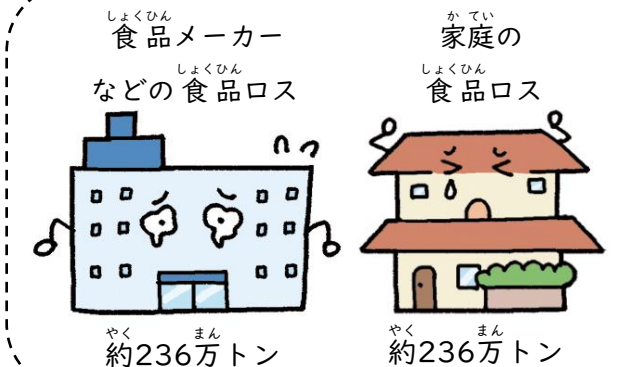
## 食品ロスとは・・・

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、調理の時の皮のむきすぎ、食べ残しなどがあります。



日本の1年間の食品ロス 約472万トン (令和4年度)

日本の食品ロスは1年間で約472万トン(令和4年度推計値)です。事業系(食品メーカーや飲食店など)からは約236万トン、家庭系からは約236万トンが発生しています。これは、国民一人当たり、1日約103g(おにぎり約1個分)で、年間約38kg廃棄していることになります。



その一方で、2021年に決定された国内の目標(食品ロス量を2030年度

までに2000年度比で半減させること)のうち、事業系食品ロスについては令和4年度において、目標を達成しました。

一人ひとり、一社一社の努力の積み重ねが食品ロスを減らすことにつながります。みんなで協力して取り組みましょう。



## 家庭で食品ロスを減らす工夫

食品ロスを減らすには一人ひとりの心がけが大切で、残さず食べることも食品ロス削減につながります。また、買い物の時は、必要な物だけを買って、余った食材は別の料理に活用して食べられるようにしましょう。料理を作りすぎた時などは、冷蔵庫などで保管して早めに食べましょう。

