

食育つうしん

3月

発行：大阪市立新北野中学校

最近よく聞く

《持続可能な食生活を考えよう》

持続可能な食生活って何？

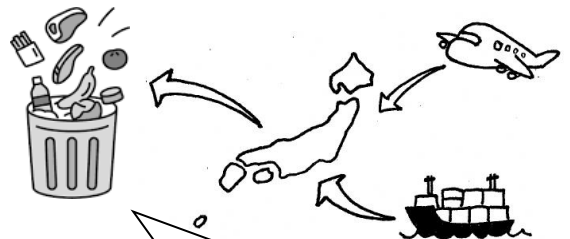
持続可能は、未来の世代もずっと続けていける、という意味です。持続可能な食生活とは、世界中の人々が、将来にわたって安心して食べ続けることができるように考えた食生活のことです。



今の食生活は、持続可能？

日本は外国から多くの食料を輸入している一方、令和5年度には 464万トンの食品ロス（食べられるのに^{はいき}廃棄される食品）を出しています。これでは、生産・輸送だけでなく、食品^{はいき}廃棄でもCO₂が^{はいしゅつ}排出され、地球温暖化が加速します。

世界では、温暖化や人口増加の予想から、将来の食料不足が問題視されています。このままでは、十分に食事ができない未来になってしまうかも知れません。今の食生活は、持続可能と言えるでしょうか？



464万トン＝一人1日あたり102g
全国民がおにぎり1個分の
食べ物を毎日捨てている！

今日からできる！持続可能な食生活

無駄^{むだ}を減らし、環境^{かんきょう}にやさしい食生活を目指しましょう！

食品ロスを減らす

食品ロスの半分は家庭から！これらのことに気を付けましょう。

・買い過ぎない



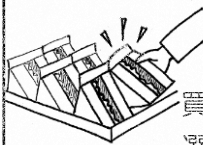
・作り過ぎない



・食べ残さない



知ってる？ てまえどり



てまえどりとは、スーパーなどですぐ食べるものを買う時、賞味・消費期限が近い手前の商品を積極的に選ぶことです。期限切れによる食品ロスを防げます！

給食の食品ロスを減らそう！

食べれば栄養、残せばゴミ。残った給食も食品ロスです。

食品ロスを減らすことで、食品の生産や輸送・^{はいき}廃棄処理にかかるエネルギーが抑えられ、環境^{かんきょう}への負荷が小さくなります。

苦手なものでも「あと一口」、^{がんば}頑張ってみませんか？ 600人の一口で、およそ10kgの食品ロスを減らせます！



※ごはん一口は約17gです。

地域でとれたものを食べる

地産地消といいます。住む場所の近くで生産された食品を食べると、輸送や保管にかかるエネルギーが抑えられます。



旬^{しゅん}のものを食べる

自然に育つ時期（旬^{しゅん}）にとれた食べ物は、味がよく、栄養価も高く、環境^{かんきょう}への負担は少ないです。



★未来のために、今から、食生活を見直してみましょう。