

10月食育だより

日本の食料自給率を知っていますか。

2025年度のカロリーベースの食料自給率は37パーセントで、過去最低となりました。

一方、日本では毎年多くの食品ロスが発生しています。「持続可能な開発目標(SDGs)」の目標12「つくる責任、つかう責任」では、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ています。

輸入してまで手に入れた食べ物を簡単に捨ててしまっていていいんでしょうか？私たちの未来の食生活について考える時が来ています。



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。食品ロスを減らすためには、家庭や社会全体でさまざまな取り組みを行うことが必要です。

食品ロスはどこで発生しているの？

食品メーカー

小売店

飲食店

家庭



食品ロスは食品メーカーや小売店、飲食店や家庭など、さまざまな場所で発生します。過剰生産やパッケージの印刷ミス、販売期限がすぎた売れ残りなどのほか、飲食店や家庭、学校給食の食べ残しなども食品ロスになります。

10月16日は 世界食料デー

国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。1人ひとりが協力し合い、「すべての人に食料を」を実現し、世界に広がる飢餓などを解決していくことが目的です。この機会に食料問題について家族で話し合ってみませんか。



すぐにできる
食品ロスを減らす方法

残さず
食べよう

