

10月食育だより

令和4年度
太田一高

No.026



大切にしたい もったいないの心

「もったいない」という言葉には、物を最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心が詰まっています。ところが近年、まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっており、2020（令和2）年度は約522万tと推計されています※1。



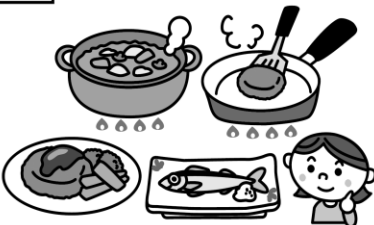
これは、世界の食料支援量（2020年で年間約420万t※2）の1.2倍に相当し、日本人1人当たり、おにぎり1個分（約113g）の食べ物を毎日捨てていることになります。

10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。また、10月16日は国連が定める「世界食料デー」です。「もったいない」の心を忘れずに、未来に向けてできることから取り組んでみませんか。

食品ロス削減 3つのコツ

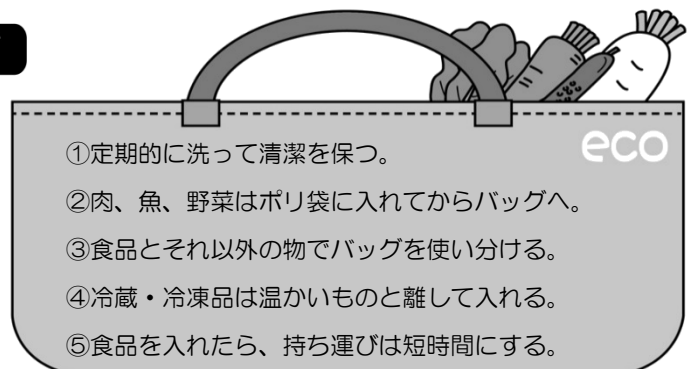
※1：農林水産省及び環境省「令和2年度推計」

※2：国連 WFP による食料支援

1 買い過ぎない	2 作り過ぎない	3 食べ残さない
 家にある食材をチェックし、使い切れる分だけ買いましょう。	 家族の予定や体調を考慮し、食べ切れる分を調理しましょう。	 作った料理は早めに食べ切りましょう。

“エコバッグ”の衛生について

近年、プラスチック製のレジ袋が有料化され、買い物の際に“エコバッグ”が欠かせなくなりました。食品を入れることが多いので、間違った使い方をしてしまうと食中毒のリスクが高まります。衛生的に使用するために気をつけたいポイントをご紹介します。



出典：農林水産省消費・安全局食品安全政策課「エコバッグを清潔に保つための5つのポイント」