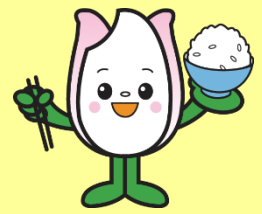


こども しょくいく しんぶん



新・第22号

令和3年9月 食と花の推進課 発行

みんなはお腹がいっぱいになって、出された料理を食べきれなかったことはないかな？また、出された料理に苦手なものが入っていて全部食べずに残してしまったことはないかな？このように、まだ食べられるのに捨てられる食べ物のことを「食品ロス」というよ。

にち こぶん ひとり 1日おにぎり 1個分 !

これは何の数かわかるかな？日本で一人が1日に捨てている食べ物の量なんだ。日本では年間に約600万トンの「食品ロス」を出していて、一人1日だいたいおにぎり1個分の食べ物を捨てていることと同じなんだって！

ひとりでこれだけの量の食べ物をむだにしているとしたら、すごくもったいないことだよ。しかも、まだ食べられる食べ物だ。食品ロスはどこから出されているんだろう？



しょくひん

食品ロスはどこから？

食品ロスは色々なところから発生しているよ。お店で売っている商品を作る食品工場や、食べ物を売るお店に、レストラン。そして、私たちの家からも出されているんだ。意外に思うかもしれないけれど、食品ロスの約半分は、家庭から発生しているものなんだ。

料理を食べ残したり、たくさん作りすぎて食べきれなかったり、食材を買いすぎて使いきれなかったり、食べる前に賞味期限や消費期限が切れてしまったり・・・

家庭では、このようなところから食品ロスが発生しているよ。



かわ くき た 皮や茎も食べられる！？

ふだんす かわ くき た かわ た
 普段捨ててしまう皮や茎には食べられるものもあるよ。皮をむかずに食べられるなら、ゴミ
 がでないだけでなく、りょうり じかん せつやく す つか
 料理の時間も節約できる。みんなのおうちでは捨てている？使っている？



だいこん かわ かわ かわ
 大根の皮・にんじんの皮・ごぼうの皮

しょうみきげん しょうひきげん し 賞味期限 と 消費期限 を 知ろう

みせ う しょうひん あんぜん きかん
 お店で売られている食品には、おいしく、安全に食べることができる期間がある。

賞味期限

おいしく食べることが
 できる期限

消費期限

安全に食べることが
 できる期限

しょうみきげん ひづけ ひんしつ か た きげん
 「賞味期限」は、その日付まで「品質が変わらずにおいしく食べることができる期限」のこ
 とだよ。しょうみきげん す た
 賞味期限が過ぎたからといって、すぐに食べられなくなるわけではないんだ。おとな
 ひと そうだん た き
 人に相談して食べるか決めよう。

しょうひきげん ひづけ あんぜん た きげん しょうひきげん す
 「消費期限」は、その日付まで「安全に食べることができる期限」だよ。消費期限が過ぎた
 た もの なか しんばい しょうひきげん す しょうひん た
 食べ物は、お腹をこわす心配があるから、「消費期限」が過ぎた食品は食べるのをやめたほ
 うがいいよ。

きげん き た もの み しょうみきげん き
 期限が切れた食べ物を見つけたら、まずは「賞味期限」が切れているのか、

しょうひきげん き かくにん はんたん
 「消費期限」が切れているのかを確認して、それから判断しよう！



※この記事は、平成29年2月に発行したものを再編集したものだよ。
 もっとくわしく知りたい人は、第11号の記事を見てみてね！

