

ランチタイムニュース 9月号

食品ロスについて考えよう!



※食品ロスとは、売れ残りや食べ残し、期限切れ食品など、食べられるはずだった食品が廃棄されること。



日本は、世界一の残飯大国!

WFPより参照

日本では年間2531万トンの食品廃棄物が出されている

このうち...

食品ロスは600万トン

世界中で^{まが}飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量の1.4倍

国民1人あたりに換算するとお茶碗1杯分(約130g)の食べものが毎日捨てられていることに...

※平成30年度環境省・農林水産省より参照

食品ロスを減らすために、私たちができること

- ① 食べ残しをしない ② 買いすぎない、作りすぎない ③ 賞味期限と消費期限を正しく理解する

賞味期限とは、品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている。「おいしく食べられる期限」なので、期限を過ぎててもすぐに食べられなくなるというわけではない。
例) 牛乳・乳製品、菓子、ハム、ソーセージなど

消費期限とは、品質が急速に劣化しやすいものに表示されている。期限内に食べるのが大切。
例) 肉、刺身、調理済み食品(弁当など)

食べ物を捨てることは動物や植物の命や食品の生産・流通に携わる人々、食事を作ってくださる人々の苦勞を無駄にすることになります。
食べられることに感謝し、食べ物を無駄にしないようにしましょう。