



かんきょう学習の時間

～一時間目 食品ロスをへらそう～



食品ロスってなんだろう？

「食べることができなかった」
しょうみ きげん しょうひ きげん
 「賞味期限や消費期限が過ぎた」
 などの理由で、
 そのまま捨てられてしまう
 食べ物のこと。

日本で食品ロスはどのくらい出ている？

日本の食品ロス発生量
(2017年度推計)

1年でおよそ**600万トン**

その**約半分は家庭から**。

4人家族の家から出る食品ロスは
毎年約6万円分になります。



出典：環境省「食品ロスポータルサイト」より

小中学校の給食から出る食品ロスの量は？

1年で一人あたり17.2キロ。そのうち食べ残しが7.1キロで、
 お茶碗約47杯分のごはんの重さと同じ。

食品ロスをめぐるさまざまな問題

【世界人口の約10人に1人が飢えに苦しむ】

世界で約6億9000万人
 (2019年)が飢えに苦しんでいます。



【日本でも貧困に苦しむ人が増えている】

家族に必要な食べものを買えなかったことのある家が7けんに1けんという調査結果も。

【食品ロスのためにたくさんのCO₂が出ている】

食べられなかった食品の生産から流通、
しょうぶん すいてい
 処分までに発生するCO₂は全世界で推定年間36億トン。

【食品ロスの処理には私たちの税金もかかる】

日本でごみ処理に必要なお金は年間約2兆円。
 そのごみの約70%が家庭ごみで、さらにその約30%が食品ロス。
 多くの税金がかかっています。

【食品ロスのために世界で250㎥の水が使われる】

捨てられてしまう食品も、
 それをつくるときには多くの水が必要で、
 その量は琵琶湖の水の約9倍。



食品ロスをへらすためにここをチェック！

☑ 生ごみのチェック

まだ食べられるのに捨てられている食品はないかな。

☑ 冷蔵庫のチェック

ついつい買いすぎてしまわないよう冷蔵庫を整理整頓。



- 「飲みもの」「調味料」「生もの」など
同じ種類でまとめる。
- ゴキウゴキウに詰めずにフリースペースをつくる。
- いつも同じ場所に同じ食品を置く。
- 期限の近いものは目立つところに置く。
- 買い物の前に冷蔵庫を
チェックして買いすぎを防ぐ。



☑ 給食のチェック

自分の学校の給食から出る食品ロスが
 どれくらいあるか調べてみよう。
 そして、給食は自分の分を残さず食べよう。

ほかにもできること

「フードドライブ」で寄付してみよう。「フードドライブ」は、家
 庭で余った缶詰や調味料などの食べものを持ち寄って寄付
 する取り組み。自分の地域でも行っているか調べてみよう。

ほかにもできること

外食のときは食べきれる量を頼もう。もし食べきれなかった
 ときは、持ち帰ることができるかお店の人に聞いてみよう。

気づいたことや気になったことをメモしておこう！

みんなで力と知恵を出し合って、
 日本の食品ロスをへらしましょう



東京都環境局

動画も
見てみよう！

