

食事から考える

私たちにできるSDGs 6月号

～ある日の給食中～

今日もおいしい～

コメ太郎

ごぼうちゃん

ダイエット中だから、あんまり食べたくないわ…

ごちそうさまのあいさつをします!

あれ?! ゴボウちゃんほとんど残しているけど、体調悪いの?

だって食べたらずりそうだから食べたくないの。大人になったらモデルになるのが夢だし。

うちの息子から聞いたのだけど、給食中にこんな会話をしたらいいの。

ゴボウちゃん大きな間違いをしているわ。給食は子どもたちに必要な栄養バランスと摂取量を考えて作られているから太ることはないの。残してしまえばかぜをひきやすくなったりお肌がボロボロになってしまったりするのよ。

それにSDGsの目標12にフードロスをなくそう!という目標もあるのよ。

じゃあなおさら、残さないで食べてほしいわ。うちの息子はこの目標で言えば100点ね!



目標12「つくる責任 つかう責任」とは 持続可能な生産消費形態を確保する

～捨てられる食料を減らそうPart1 給食を残さず食べよう～



実は17個のSDGsの目標に対して全部で169個の「ターゲット」が設定されているのですね。

そう! より具体的な目標が書かれています。

たとえば…目標12のターゲット(12.3)にはこう書いてあります。
「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。」

むず!! かんたんに言うと、さまざまな食品ロスを減らせばいいってことだね。

食品ロス

とは… 食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。



日本では年間約1700万トンもの食料が捨てられていて、そのうち約570万トンは食品ロスだそうです。

※出典 環境省

紛争や感染症で飢餓が増えている状況に加え…

※出典 WFP国連世界食糧計画(国連WFP)

食品ロスが増え続ければさらに多くの人々が飢えに苦しむことになる。

給食で出る残食(食べ残し)がまさに食品ロスなのですね。だから残さず食べてほしいですね。

食べたくても食べられない人が沢山いるのね…

残さず食べてもらえるように、野菜を可哀くカットするなど工夫もしています。

予告:次回は ~捨てられる食料を減らそうPart2 家庭編~です。