

8

食べ残しを
なくそう

令和7年10月28日の給食

SDGs 食品ロス



食品ロスとはまだ食べられるのに捨ててしまう食物のことです。

ごみの処分にたくさんのエネルギーを使い、温室効果ガスも排出するなど、環境にも悪い影響を与えてしまいます。

食品ロスに
ならないように
全部食べ切るのだ！



★ ジャーマンポテト

★ 牛乳

★ 白身魚のハーブ焼き

★ コーンピラフ

★ ABCスープ

☺ 八王子産キャバツ使用

日本の1年間の食品ロスは、472万トン！
この量は、一人ひとりが毎日おにぎり
1個を捨てているのと 同じことになり
ます。



各家庭では、どう対応すればいいのでしょうか？

* 食品ロスを減らすには？

知っていますか「3ないルール」

買いすぎない！

作りすぎない！

もったいない！

- ・ 買い物前に、家にある食材を チェック
し、必要な分だけ買う。

- ・ お店の食品棚の手前からとる。

- ・ 調理の際は食材を上手に使い切る。

- ・ 食べきれる量を作り、
盛り付けし、食べきる。



8 食べ残しを
なくそう



小さな行動も、
一人一人が取り組む
ことで、大きな削減
につながります。

