

えべつししょくひん 江別市食品ロス

しんけいかく さくげんすい進計画

しょうがくせい
《小学生のみなさんへ》

(2023^{ねん}年)

えべつし
江別市

せいかつ ぶ じつ
(生活かんきょう部かんきょう室)

本書は小学4年生までに習う漢字を使用して作成しました。

せつしやは「ミザムライ。食品を「使い切る」
「食べ切る」。「生」みは「水を切る」が得意で「ザン」。

わたくしはまえどりひめ。食品は消ひ・しょう
味期げんの切れる前に手前にならんでいるものか
ら買うのをおすすめしていますわ。



bell_base_smile

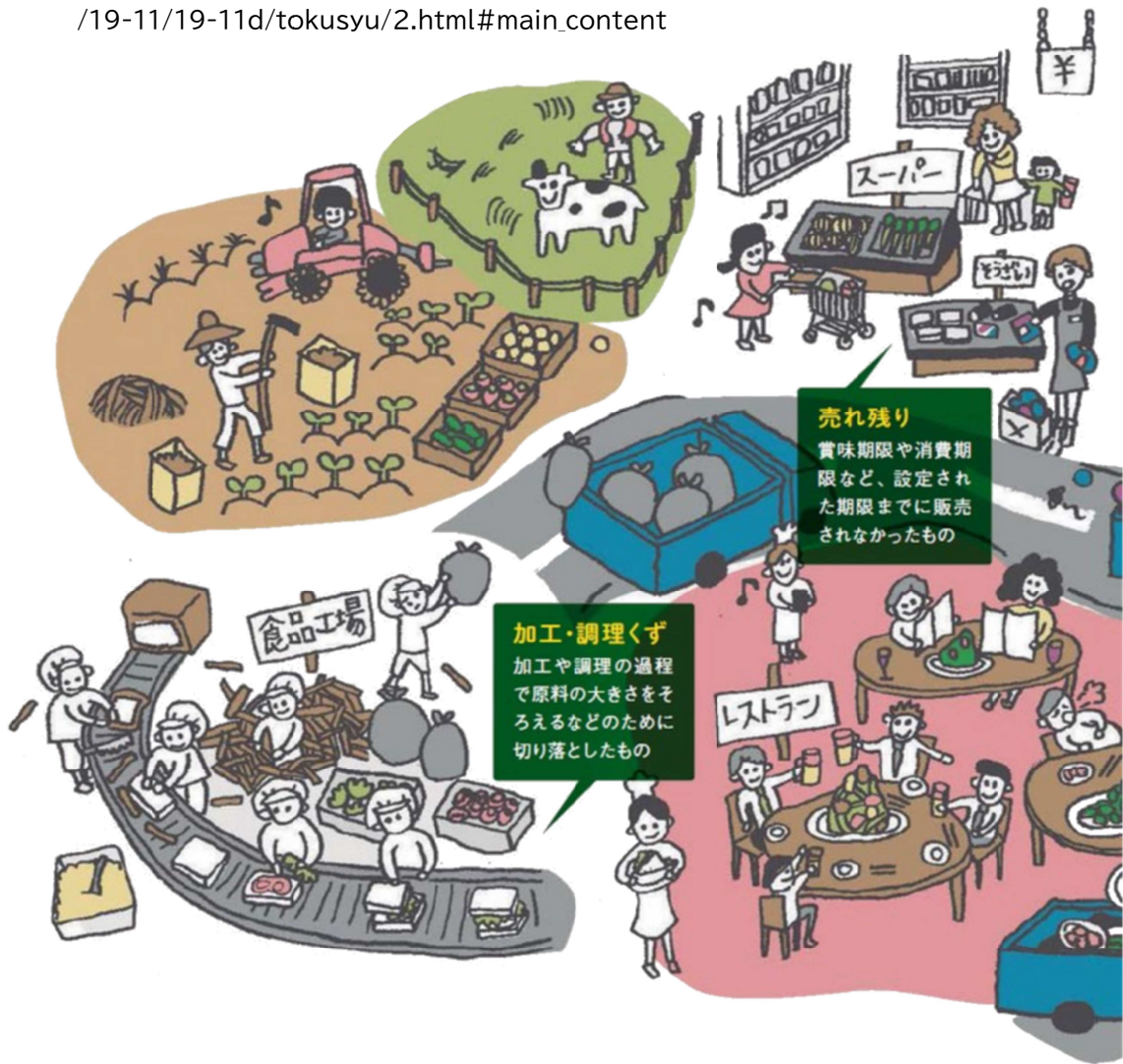
bell_base_smile

1 食品ロスってなに？

みなさんは、食品がどのようにしてわたしたちたちの手もとにとどくか知っていますか？

出典元：環境省広報誌『エコジン』2019年10・11月号 イラスト/古屋知世
https://www.env.go.jp/guide/info/ecojin_backnumber/issues/19-11/19-11d/tokusyu/2.html#main_content

スーパーやコンビニなどのお店では売れ残りがでることがありますわね。



食品工場では加工くずや調理くずがでてい



このように、畑や牧場で作られた食品は、工場で加工・調理され、手もとにとどきます。次に、この絵をよく観察してみましょう。すると、食べ残しが出てい

すか？下の絵を見てみましょう。

あちらのおたくでは使わ
ないまましょう味期げん
切れですててしまってい
るものがありますわ。



こちらのおたくでは
調理するときには食べ
られない部分といっ
しょに食べられる
部分もすててしまっ
ていますわね。

レストランなどのお店
や、家で食べ残しがで
ているぞ。



いろいろな場面で
食品ロスがでること
がわかるでござるな。



トラックなどでスーパーマーケットや、レストランなどに運ばれ、みなさんの
食品工場や、スーパーマーケット、レストランなどで、加工くずや、売れ残り、
すてられています。これを「食品ロス」といいます。

2 日本の食品ロスの量はどれくらい？

ところで、日本の一年間の食品ロスの量はどのくらいあると思いますか？家庭やお店、会社からの食品ロスの量は2019年度では570万トン、1人当たりでは約45キログラムです。これを1人1日当たりになおすと約124グラムの食品ロスが出ていることになります。



日本の1人1日当たりの食品ロス量はちやわん1ぱい分



3 江別市の食品ロスの量はどれくらい？

2019年度の江別市の家庭から出た食品ロスの量は約4,000トン、1人1日あたりにすると約90グラムです。



90グラム

江別市の家庭からでる1人1日当たりの食品ロス量はちやわん1ぱいより少ないくらい。

また、お店や会社からでる食品ロスの量は、年間約700トンでした。

↓この写真は江別市の^{しゃしん えべつし}家庭で^{かてい}実さいに^{じつ}すてられた^{しょくひん}食品ロス(未利用品)^{みりようひん}です。



4 ^{エスディーゼーズ}SDGsと^{しょくひん}食品ロス

^{しょくひん}食品ロスは、^{こくれん}国連の^{ねん}2015年^{がつ}9月のサミットで^き決められた「^{じぞく}持続^{かいはつ}かのうな^{かいはつ}開発^{かいはつ}目標(S D G s)」の^{もくひょう}ターゲットの1つです。これには^{ねん}2030年^{せかいぜんたい}までに^{せかいぜんたい}世界^{せかいぜんたい}全体の^{ひとりあ}1人^{ひとりあ}当たりが^{しょくりょう}はいき(すてること)する^{はんぶん}食料を^{はんぶん}半分^{はんぶん}にすることが^{ふくま}ふくまれています。

世界共通の目標
SDGs：持続可能な開発目標



^{もくひょう}目標12「^{じぞく}持続^{せいさん}かのうな^{せいさん}生産^{せいさん}消費^{せいさん}形^{せいさん}たいを^{かく}かく^ほ保する」



^{もくひょう}目標の^{ばんめ}12番^{しょくひん}目に^{しょくひん}食品^{しょくひん}ロスを^かさくげん^かすることについて^か書いてあるで^かござるぞ。

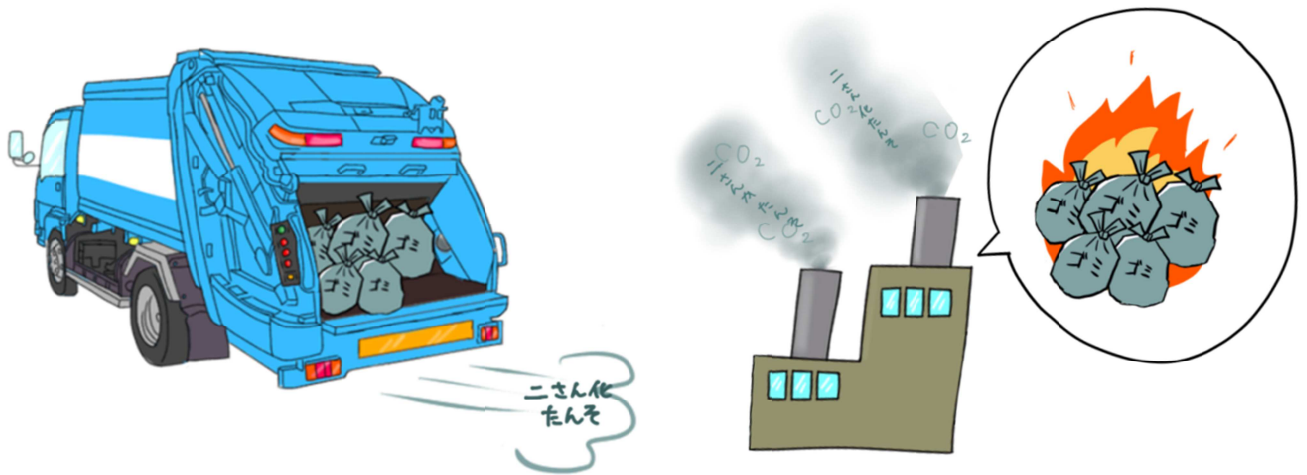


5 食品ロスのさくげん(へらすこと)とだつ炭そ(ゼロカーボン)社会

食品ロスをさくげんするとどんなよいことがあるでしょうか。

○ 二さん化炭そをへらせる

二さん化炭そはすてられた食品を運んだり、ごみとしてもやす時に出ます。



○ 「だつ炭そ(ゼロカーボン)社会」へ！

二さん化炭そを出さないようにし、地球温だん化の問題をかい決



このように、食品ロスのさくげんは地球にとってとてもよいことなのです。そういうわけで、江別市役所は「江別市食品ロスさくげんすい進計画」をつくりました。この計画は、これを読んでいるみなさんや、お店、会社の方たち、その他の関係する方たちとの協力と働きかけにより取り組みたいと考えています。

えべつししよくひん しんけいかく 江別市食品ロスさくげんすい進計画

1 ほん かんが かた き本になる考 え方

こころ たいせつ
もったいないの心を大切に
しみん じぎょうしゃ ぎょう きょうどう
市民・事業者・行せいの協働による
しよくひん しん
食品ロスさくげんのすい進



えべつし す みせ ひと かいしゃ ひと しやくしよ
江別市に住むみなさん・お店の人・会社の人・市役所が
きょうりよく はたら あ しよくひん
みんなで協力して働きかけ合っ て食品ロスをさくげん
していこうということなのですわ。

えべつしやくしよ ひ しよく かん たいせつ きも
江別市役所は、だれもが日ごろから、食への「感しゃ」と「大切さ」の気持ちを
も しよくひん かんが おも
持ちながら、食品ロスのさくげんを考 えてほしいと思っています。

2 りょう もくひょう さくげん量の目標

えべつししよくひん しんけいかく ねんど かてい で
「江別市食品ロスさくげんすい進計画」では、2030年度までに、家庭から出
しよくひん りょう みせ かいしゃ しよくひん りょう はんぶん もくひょう
る食品ロス量と、お店や会社からでる食品ロス量を半分にするという目標を
た
立てています。

かていでしょくひんひとりにちあ
家庭から出る食品ロス(1人1日当たり)



はんぱん
半分にしよう!



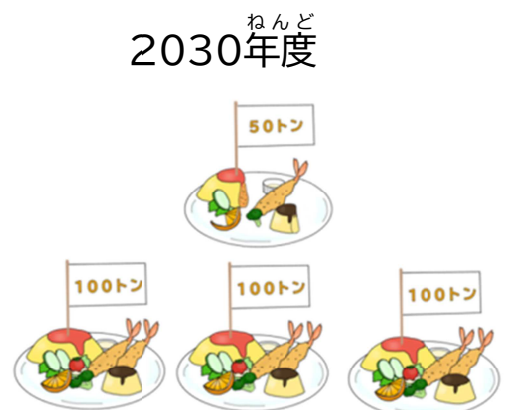
90グラムすてられている…

45グラムに!

かいしゃみせでしょくひんねんかんりょう
会社やお店から出る食品ロス(年間量)



はんぱん
半分にしよう!



700トンはいきされている…

350トンに!

けいかくすすなに
3 計画を進めるためには何をしたらいい?

えべつしすすかたほうほうとく
江別市では、3つの進め方と7つの方法に取り組みます。



「1」 食品ロスに関する正しい進歩

1-1) 正しい進歩を広める

みなさんはしょう味期げんや消ひ期げんの意味を正しく理解していますか？

○ しょう味期げん・・・おいしく食べられる期げん

(いたみにくいものにつけられている)



期げんをすぎても食べられるかもしれませんが、大人のかたと相談なさってから食べてくださいね。



○ 消ひ期げん・・・安全に食べられる期げん

(いたみやすいものにつけられている)



期げんをすぎているなら、いたんでいるかもしれませんが、食べないほうがよろしいかと思えますわ。



どちらも一度開けたものは早めに食べ切るとよいな。そうすればおいしく食品ロスがへらせるでござるぞ！

だれもがしょう味期げんや、消ひ期げんの意味を理解し、買い物や飲食などのいろいろな場面で、知しきとして行動に取り入れてもらえるよう、進歩を広めていきます。

え べつしやくしょ ねんど しみん たい きょうりよく しよくざいつか き
江別市役所では、2015年度から市民だん体などと協 力して、「食材使い切
りレシピこう習会」や「冷ぞう庫しゅうのうこう習会」を開いています。このこう
しゅうかい しよくざい ちょうり ほうほう ほうほう し
習会は、食材をむだなく調理する方法やほぞん方法をみなさんに知ってもら
うために開いています。これから、みなさんの家で食品ロスのさくげんに取り組
んでもらえるよう、しみん たい きょうりよく しゅうかい ひら
市民だん体などと協 力してこう習会を開いていきます。



しよくざいつか しゅうかい ようす
食材使いきりレシピこう習会の様子

2-2) がいしよく じつ と く 外食で実せんできる取り組み

いんしよくてん しよくひん げん た のこ
飲食店で食品ロスがでる原いんの一つに「食べ残し」があります。

え べつしやくしょ しよくひん げっかん がつ かいじ た のこ
江別市役所は、食品ロスさくげん月間(10月)に、えん会時の食べ残しをへらす
さんまる いちまるうんどう え べつしな い みせ かいしゃ きょうりよく
「30・10 運動」をよびかけています。また、江別市内のお店や会社と協 力し
て、えん会時に料理を配る方法を工夫するなど、料理の食べ残しをへらす取り組
みも おこな 行っています。これからも、おみせ かいしゃ 店や会社、みなさんに食べ残さないよう心
がけてもらい、がいしよくじ た のこ と く すす
外食時の食べ残しをへらす取り組みを進めていきます。

①



②



30・10運動でござる。
料理もどーんと注文しよう

かんばい後30分間はおどりを
楽しみ、終了よう10分前から
食べ始める。それが

③



でたらめ言い
よってこの
ニセモノめ！

④



料理は食べ切れる分
だけ注文してほしい
でござるな

それが

かんばい後30分間は食事を
楽しみ、終了よう10分前に
席にもどってまた食事を楽しむ

2-3) 買い物で実せんでできる取り組み

家庭からの食品ロスの一つに、買いすぎがあります。これは、食べきれなかつた食品をすててしまうことにつながります。また、お店では弁当やそう菜などは、古いものからはいきしてしまいます。

江別市役所では、だれもが買い物の前に、冷ぞう庫内をかくにんしてから必要な分だけ食品をえるような取り組みを広めていきたいと考えています。また、すぐに食べたり飲んだりする食品については、消ひ・しょう味期げんの近いものからかう「てまえどり」を広め、消ひ・しょう味期げん切れによる食品はいきのさくげんを進めていきます。

か ものまえ れい こ
買い物前には冷そう庫を
チェックするでござるぞ



た
すぐに食べるなら
てまえ と
手前から取ろう



2-4) 食育を通した取り組み

みなさんが正しい食習かんと知しきを身に付け、食を大切にするとともに、
感しゃする気持ちをもつことは、食品ロスのさくげんにつながります。

江別市役所では、ほ健、福し、教育、農業、商業、工業それぞれで食育活動
をすい進する「江別市食育すい進計画」を2019年3月につくりました。これは、
関係する方がたと協力して、みなさんに食の大切さを知ってもらい、きょう味
をもってもらえるように、いろいろな食についての体験活動を行っていくとい
う計画です。体験活動として、2016年度に、江別市の野菜ソムリエの中橋賢一
さんに先生としてきてもらい、「親子で学ぶ食材使いきりレシピこう習会」を開
きました。

このような取り組みを続け、引き続きみなさんが食に対する「感しゃ」や「大切
さ」の意しきもてるよう考えていきます。



えべつししよくいく しんけいかく
江別市食育すい進計画より



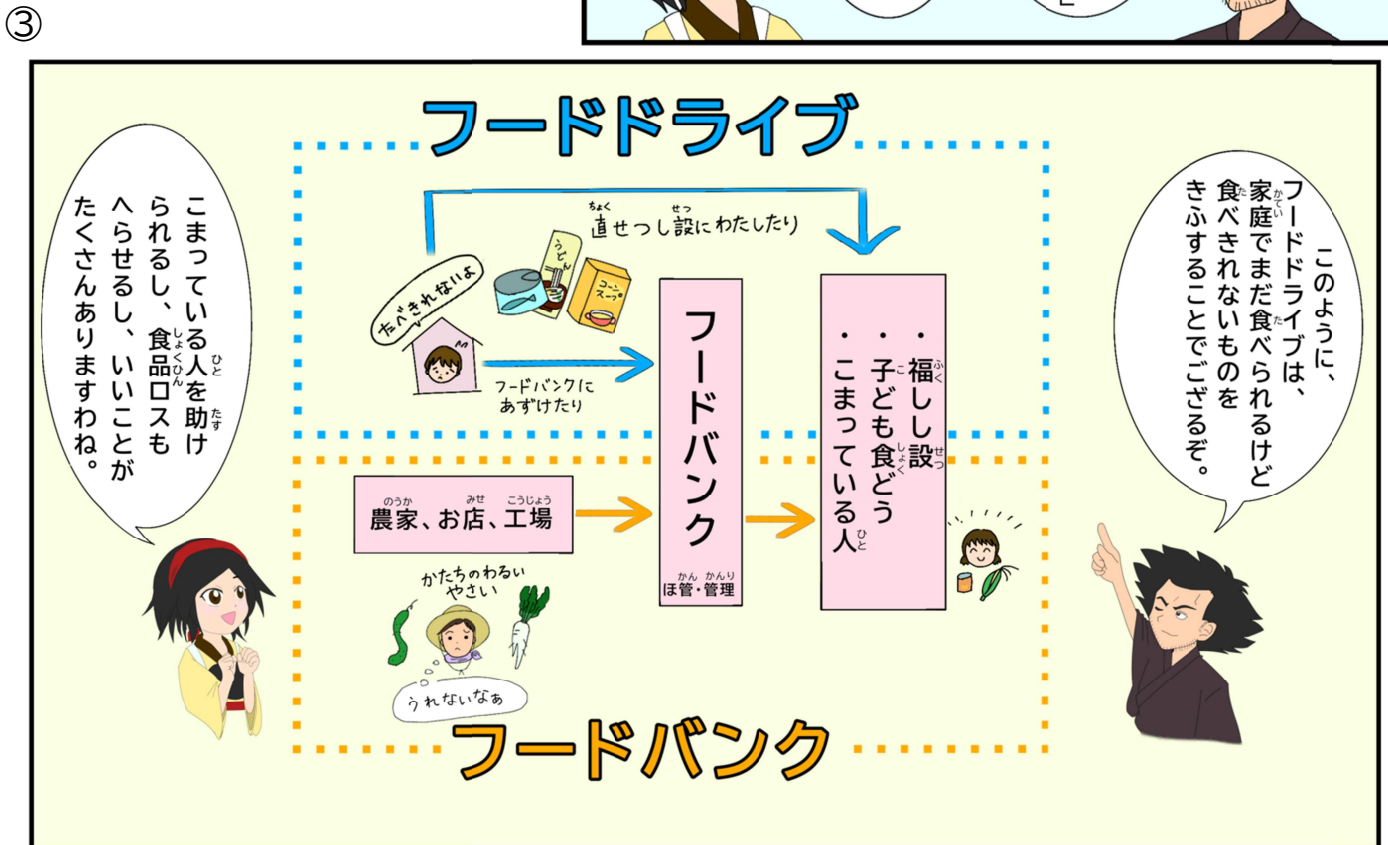
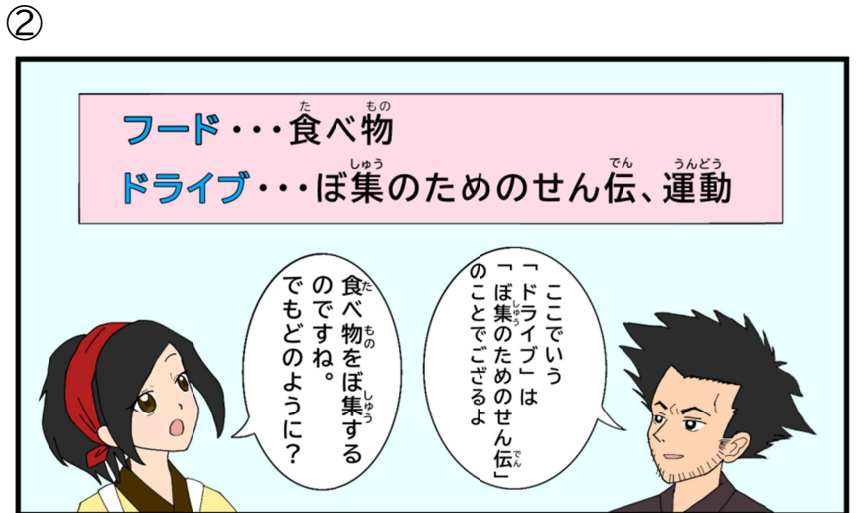
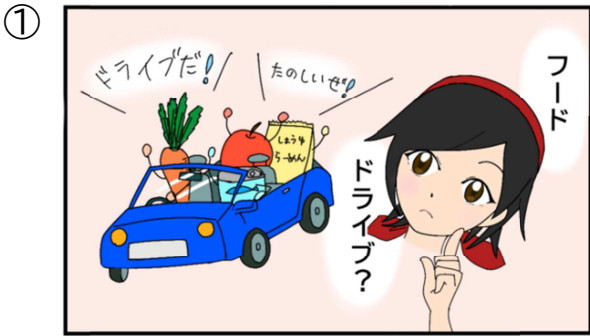
しょうがくせいなつやす きょうしつ
小学生夏休みリサイクル教室のようす



3 《 未利用品を活用した食品ロスのさくげんのすい進 》

3-1) フードバンク活動への協力のしかたについて考える

げんざい、江別市内では、江別消ひ者協会などの方がたが、フードドライブ活動を始めています。ほかにも、市内の大学の学生が中心となって、地いきの子ども達と食事をする「子ども食どう」を開いています。これからは、この活動に注目していきたいと考えています。また、ほかの市やだん体などをお手本にして、地いきのみなさんとの協力のしかたについて考えていきます。



おし 教えて ゴミザムライ様



しょくひん
食品ロスをへらすためにわたくしたちが今日からすぐにできる
ことはありますか。

きゅうしょく
そうだな、給食やいつもの食事をきのうよりもひとくち多く食べる
などのござるな。



でも、どうしてもそのひとくちが食べられない場合は…？



なま
そのようなときは生ごみのみずきりや、生ごみをたいひ(ひ料)にして、すて
るごみをへらすとよいぞ。江別市役所ではたいひを作るための入れ物の
つかかた
使い方この習会を開いているのござる。



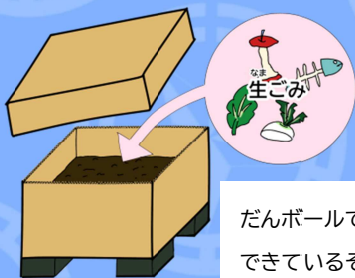
そうなのですね。



ぼあい
どうしてもすてる場合は、ただすてるのではなく、リサイクルしてごみ
すこ
をへらそう。少しでも地球にやさしくなるようにな。

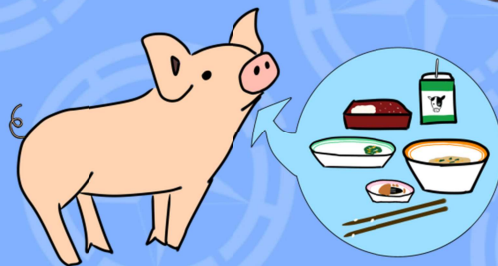


コンポスト



だんボールで
できているぞ

これらの入れ物を使い、土の中の小さな生き物の方で
なま
生ごみをたいひ(ひ料)にするのござる。



きゅうしょくのこ
給食の残りをぶたのえさにしてくれる会社
かいしゃ
もあるのござる。



きょう
さあ、今日はここまでにしよう。み
よ
な、ここまで読んでくれて感しゃい
あ
たす。ではまたどこかで会おう。

ではみなさん、
ごきげんよう。



