

食品ロス削減

長野県長野工業高等学校

機械科 小山龍之輔 岩本勇人

テーマ設定の理由

食品ロスをテーマにした理由は、テレビやネットニュースなどで食べ残しに関する記事を見て、興味を持ったから。

食品ロスの現状

一年間に日本で、廃棄される食品は約612万トン
これは東京ドーム5個分である
また世界では13億トンも
廃棄されている、だが世界では、
9人に1人が栄養不足です。

農林水産省

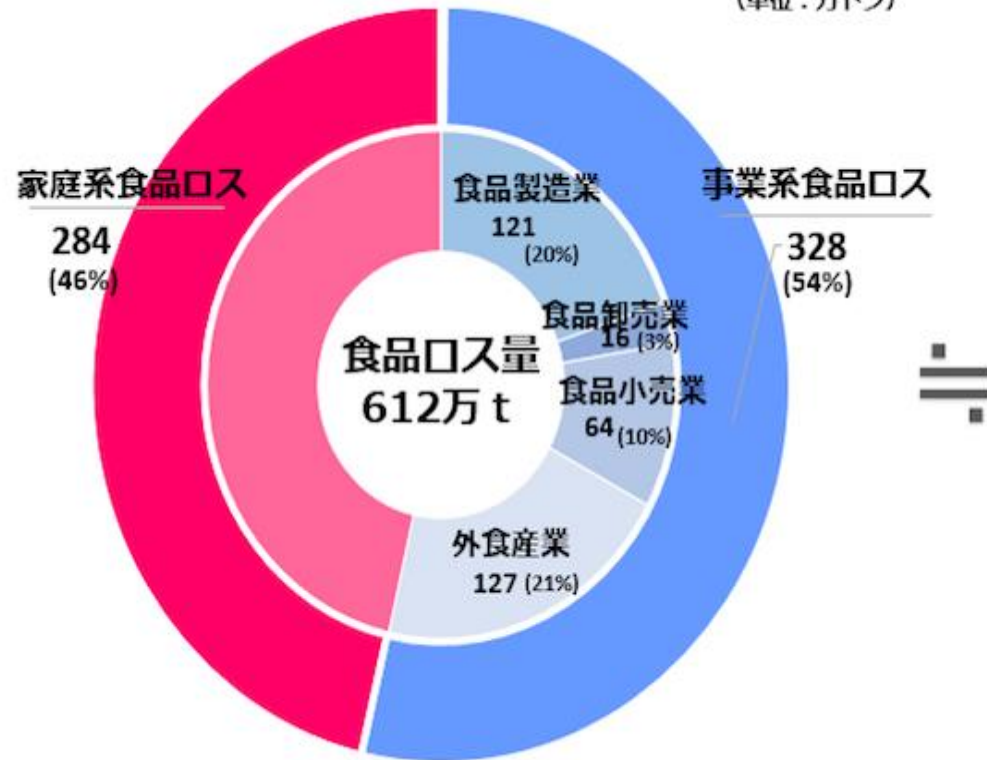


問題点

- ・ 食べ残し
- ・ 食べられるものを捨ててしまう
- ・ 売れ残り
- ・ 外観品質基準が高い
- ・ 調理しないで捨てる

食品ロスの内訳

(単位: 万トン)



国民1人当たり食品ロス量

1日 約132g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約48kg

※ 年間1人当たりの米の消費量 (約54kg) に相当



資料: 総務省人口推計(平成29年10月1日)
平成29年度食料需給表(確定値)

食品ロスを無くすためには

- 買いすぎない
- 買ったものは、保存したり使い切る
- フードドライブなどに寄付する
- 日本のレストランでも
ドキーバッグを取り入れる



SDGs実現のために

～10代からの提言～

食品を買う時は、買う前に使い切れるか判断する、使い切れないのなら、フードドライブなどに寄付する。

SDGs実現のために

～ 10代からの企業への提言～

飲食店でも先進的なアイデア（ド
キーバッグなど）を取り入れる

感想

この学習をして食品ロスの現状、問題
課題を知ることができたので、とても良
い機会になったと思う。

考察

この学習を通して、多くの食材が捨てられていることが分かった。今後は食品ロスのことを意識して生活していきたい。