Mottainai







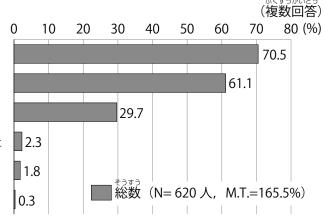
3 食品ロスの原因について

グラフを見て、気づいたことがあれば話しましょう。 以下のグラフは、農林水産省の資料をもとに作成しました。

消費期限、賞味期限が切れた
冷蔵庫に入れたままだれた

實いすぎた

賞ったけど、食べ方がわからなかった
その他
わからない



<出典>

農林水産省 (2017 年 3 月発表) 「図 7-6 食品ロスの原因」
(ホーム>組織・政策>消費・安全>食育の推進>食育に関する意識調査報告書
HTML 形式 (平成 29 年 3 月) > 3 調査結果の詳細 (7. 食に関する感謝の念や環境の配慮) >図 7-6 食品ロスの原因)





1 食品ロスを減らすための取り組みについて

ほかには、次のような取り組みがあります。あなたが知っている取り組みがあれば、 いましょう。





https://www.jawfp.org/worldfoodday2020/

※「世界食料デー(World Food Day)」に含わせた取り組みがあります。 はいれて 食品ロスを減らすためのアイデアを SNS に投稿すると、1 投稿 = 120 円 を寄付することができます。あなたの投稿で、世界の子どもたちに給食を に届けることができます。

した。 **・* しょうじんおおたくしゃかいさくしまけるかい しょくりょう **・* (フードドライブ)の活動」 社会福祉法人大田区社会福祉協議会「食料寄付 (フードドライブ)の活動」

https://www.ota-shakyo.jp/service/05/fooddrive



※家庭や会社で捨てられてしまうたべ物を、ボランティアセンターに持って行き、食べ物が必要な人に届ける取り組みです。大田区だけではなく、ほかの町にもこのような取り組みがあります。あなたの住んでいる町はどうですか。調べてみてもいいと思います。





とうきょうとすぎなみくこうしき 東京都杉並区公式ホームページ「食べのこし 0 (ゼロ) 応援店」

https://www.city.suginami.tokyo.jp/guide/gomi/seisou/tabenokoshizero/index.html