1972年6月5日に環境問題をテーマとした「国連人間環境会議」がスウェーデンで開催されたことを

記念して、国連は6月5日を「世界環境デー」と定め、日本では６月を「環境月間」としています。

また、平成17年６月の食育基本法の成立を受け、平成18年に政府の食育推進会議において、６月を「食育月間」と定め、毎月19日を「食育の日」としました。

「環境月間」・「食育月間」を機会に、環境と食の問題について、ぜひ考えてみてください。

|  |
| --- |
| ※食育とは、｢食｣に関する知識と｢食｣を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人を育てることです。 |
| **腐敗・カビ**  ■「食品ロス」とは？  **食べ残し**  家庭や外食産業などから賞味期限切れや食べ残しなどで**捨てられる食品を**  **「食品ロス」と言います。**食品ロスは、全国で１年間に６４２万トンになると試算  されています。「農林水産省及び環境省（平成２４年度推計）」  **期限切れ**  ■「食品ロス」の半数は家庭から出ています  　　全国で、調理くずや食べ残しなどの**家庭での食品ロスは、１人当たり１年間で**  **約２４.６キログラム**と試算されています。「消費者庁（平成２７年度）」生ごみは資源化が難しいことから焼却処分していますが、成分の大半が水分であるため、焼却にたくさんの燃料を  使う必要があり、環境への負荷（ＣＯ2の排出）も増加します。  ■「食品ロス」は世界的な問題  今年５月に富山市で開催された**日米欧の主要７か国（Ｇ７）の環境相会合においても、「食品ロス」の**  **問題が議題**として取り上げられ、世界全体で2030年までに１人当たりの食品廃棄量を半減させること  を目指して、各国が協調して削減に取り組むことになりました。  冷蔵庫.jpg  ■ 家庭からの「食品ロス」を減らすには  消費期限.jpg  ○買い物は必要に応じて・食材を買いすぎない  　買い物の前に、冷蔵庫の中をチェックしましょう。  ○食材は無駄なく使う  　野菜の皮や肉の脂身など、食べられる部分まで捨てていませんか？  ○賞味期限・消費期限をチェックしよう　　食材を無駄にしないように、まめに確認しましょう。  ○食事は適量をつくり・食べ残しを出さない　食べられる分だけ調理する工夫をしましょう。  ○生ごみ処理機を利用する　効果的に生ごみを減し、肥料※として利用することができます。  ※市では、生ごみ処理機の購入費補助をしています。市民生活課 環境係に問い合わせください。  電話62-2510（内線2106）  「ごみ」に関する出前講座のご案内  ごみの減量に向けて、市では「ごみ」をテーマとした出前講座を行っています。開催を希望する  自治会は、市民生活課 環境係へご連絡ください。  内閣府・食品安全委員会では、「食の安全ダイヤル」を設置し、食品の安全性に関する情報  提供等をしています。また、食品による健康への悪影響を未然に防いだり、重大な食品事故  **腐敗･カビ**  が発生した場合の対応等を行っています。    問い合わせは、電話03-6234-1177（受付時間は平日の10時から１７時。祝日・年末年始は除く）  食の安全ダイアル.jpg |