



食育だより

新しく入園してきたお友達は、幼稚園の環境にはもう慣れましたか？
年中・年長組のお兄ちゃんお姉ちゃんたちが可愛い年少さんの手を引く姿を見かけては私たちの顔は緩みっぱなしです。
楽しい幼稚園生活が送れるように、私たち教職員も全員が笑顔マックスで子どもたちを見守っていきます。
一年間どうぞよろしくお願いいたします。

☆ 賞味期限と消費期限の違いわかりますか？

賞味期限・・・「おいしく食べられる期限」で、「食品のおいしさ」を保証するもので、長期間衛生的に保存できる加工食品に用いられます。
この期間を過ぎても、「賞味期限の1.1倍～1.5倍」までは問題ないようです。

*** 缶詰・スナック菓子・ハム・冷蔵や常温で保存がきく食品

- 製造日～賞味期限までの期間が「3ヶ月以上」ある物は「年月日のみ」で表示してもOKとなっています。
また、「色やにおい、味などをチェックして異常がなければ、まだ食べることができる場合もあります。」

消費期限・・・「安心して食べられる期限」です。
「品質の安全性」を保証するものです。(期限を過ぎたら食べない)

*** 弁当・サンドイッチ・生めん・ケーキ・生菓子、長く保存ができない食品

- その食品に対し、決められた方法で保存した状態で「腐敗」「変敗」「品質劣化」が起こらないと認められる期限を示した「年月日」のこと。
1日～5日以内で表示されてる事が多い。



～食品ロスってなに？～

世界の人口が77億人の現在、2018年時点で9人に1人(約8億2100万人)の人が飢えに苦しんでいると言われています。世界では年間40億トンの食糧が生産されており、これは全人口の食を賄うには十分な量です。
にも関わらず、実際は食料が余る国と食材が不足する国が存在するのは、食品ロスが原因のひとつとされています。
今、世界では食品ロスを含め食品廃棄物の量は13億トンにものぼり、年間の生産量に対し3分の1は廃棄されていることになります。
では、日本ではどうでしょうか？
日本では、2016年の食品廃棄量が年間2,842万トンも出ており、そのうちの646万トンが食品ロスとされています。
「これは一人が毎日、ご飯茶碗一杯分を捨てている計算になるそうです。」
そして、その中でも289万トンは家庭から出た食品ロスであるという報告がされているそうです。



では、食品ロスが発生する原因とは・・・？

- ① 生産の段階で需要を超える量を生産してしまう過剰生産。
- ② 加工の段階や物流・消費段階の方が多くなる。
- ③ 加工段階で、生鮮食品に対して「外観品質基準」という厳しい基準が設けられているためこれに達しない商品はそれだけで廃棄となる。

～* 家庭での原因 *

- ① 消費・賞味期限切れで手付かずのまま捨ててしまう。
- ② 購入後、冷蔵庫や保管場所に入れたままその存在を忘れてしまった。
- ③ 必要以上に買いすぎてしまった。
- ④ 食べ残しがよくある。



国連 WFP による世界全体の食料援助量 (2015年)
約320万t



学ぼう！
減らそう！
食品ロス