

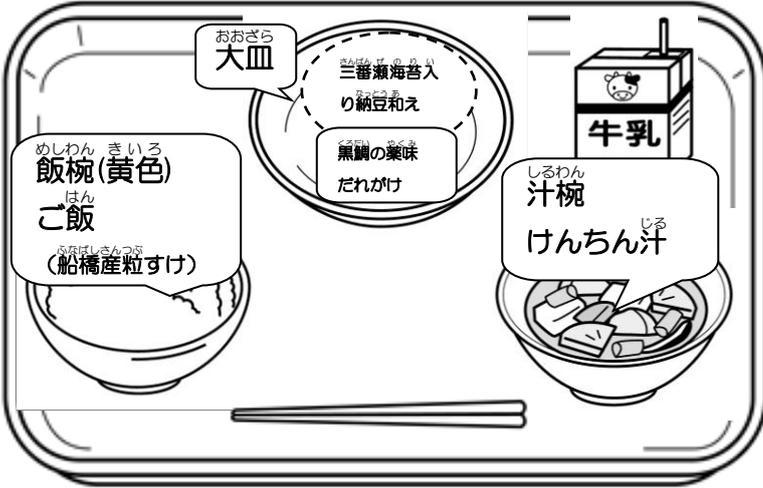


# きゅうしよくニュース



令和6年10月16日水曜日

## 今日は「世界食料デー」



ロイロノートに「のこりものがたり」という絵本をのせています。

### ○船橋産粒すけ

今年の新米、地産地消をすることは環境に良い。

### ○船橋港で水揚げされた黒鯛

あまり食べられておらず、処分されることが多い。近年、黒鯛が、養殖海苔を食べてしまうことが問題になっている。おいしく食べることで、食品ロスの削減・海洋環境の改善につながる。

### ○大豆製品(納豆・豆腐)

たんぱく質源として、大豆をえさにして生産される肉より大豆をそのまま人間が食べた方が環境にやさしい。(肉を1kg生産するために、例えば牛なら大豆(穀物飼料)11kg、水20,000ℓが必要)

10月は、食品ロス削減月間と紹介しましたが、「世界食料デー」でもあります。そして今日は「世界食料デー」です。

これは、国連が定めた日で、「飢餓や食料の問題について考え、解決に向けて、みんなで協力しよう」という取り組みです。

食品ロスを減らすことに加え、どんな食品を選ぶのかも大切です。例えば、肉は、人にとって大切な食品ですが、生産するには環境に大きく負担がかかります。実は、世界の農地をみると、人間が直接消費する農作物は20~25%に対し、畜産物用は75~80%です。肉食に偏りすぎる食生活は、食料問題を悪化させる

原因になります。(※日本人の肉の消費量は60年前と比べ、約10倍に増えています。)

みなさんも、食の問題の解決への行動を起こしてみませんか？

### ☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

牛乳 里芋 船橋市産→米 黒鯛 小松菜 海苔



地産地消に取り組むことも、食料問題の解決のために大切なことです！

先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしよくニュースや献立写真等が入っています。

うらもみてね

「飢餓をゼロに」  
 すること  
 その他の目標が  
 どうつながって  
 いるのか、  
 考えてみましょう！



貧困や格差、気候変動などのさまざまな問題の解決を目指す「持続可能な開発目標 (SDGs)」。17の目標のひとつが、2030年までに「飢餓をゼロに」することです。



世界では最大8億2800万人、10人に1人が十分に食べられていません



16 平和と公正をすべての人に  
 飢餓に直面している人の半数以上が紛争の影響を受けている国に住んでいます



13 気候変動に具体的な対策を  
 世界の二酸化炭素排出量は1990年より50%以上も増えています

# 食糧は十分につくられている世界。すべての人が食べられないのはなぜ？

紛争の増加  
 紛争は広範囲で食料の生産、流通、消費に深刻な影響を与える

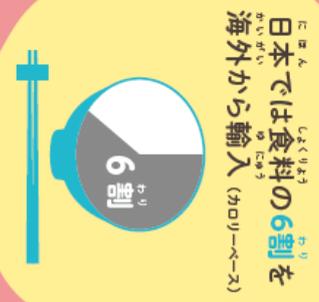
食糧を  
 つくっているのに  
 十分に食べられない



たくさん輸入して  
 たくさん捨てる



日本にもある  
 貧困や格差



12 つくる責任  
 増え続ける世界の人口に対応するには、持続可能な方法で食料を生産し消費することが大切です



1 貧困をなくそう  
 極度の貧困を強いられる人々の8割が農村部に住み、農業で生活しています

## 17のSDGsと食とのつながりをもっと知りたい人はこちら！

世界食料デー SDGs

