



二大 中だより

江東区立第二大島中学校
令和8年10月5日発行
第7号
<https://2dai-chu.koto.ed.jp>

もったいない

校長 西田 明史

《全校朝礼講話より》

残暑もようやく和らぎ、秋の気配を感じるようになりました。「食品ロス」という言葉を聞いたことがあると思いますが、10月は食品ロス削減月間です。2019年に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、その中で10月を食品ロス削減月間、10月30日を食品ロス削減の日と決めました。

食品ロスとは、売れ残りや食べ残しなど、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品です。今年6月に消費者庁から出された資料によると、2024年度日本では約461万トンの食品ロスが発生しています。これは東京ドームおよそ4杯分に相当する量で、毎日大型トラック約1260台分の食料が廃棄されていることになります。国民1人あたりでは、毎日おにぎり1個分（102g）の食べ物を捨てている計算になり、年間1人あたりの食品ロス量は37kgにもなります。

食品ロスの発生源は、事業系食品ロスと家庭系食品ロスの大きく2つに分かれます。事業系食品ロスは、スーパーやコンビニなどでの売れ残りや返品、規格外品、飲食店での食べ残しや作り過ぎによる廃棄です。家庭系食品ロスは、各家庭から発生する食べ残しや、食べずに未開封のまま捨てられるものです。どちらが多いと思いますか。スーパーやコンビニ、飲食店などの事業系食品ロスの方が多いと思う人もいるかもしれませんが、2024年度461万トンのうち、事業系食品ロスは267万トン、家庭系食品ロスは224万トン、割合では事業系食品ロスは全体の51%、家庭系食品ロスは全体の49%で、ほぼ同じです。私たちの日常生活も食品ロスと深く関わっていることがわかります。

私たちが食べ物を捨てる時、捨てているのは食べ物だけではありません。その食べ物を育てた人の努力、農地で使われた水や肥料、工場の電気、輸送に使われた燃料なども無駄にしていることになります。ごみとして焼却される際には、温室効果ガスも発生します。食品ロスを減らすことは、資源を大切にすることにも、地球温暖化を防ぐことにもつながります。

食品ロスの削減は、持続可能な開発目標「SDGs」の目標12「つくる責任・つかう責任」にも示されています。「2030年までに、お店や消費者のところで捨てられる食料（一人あたりの量）を半分に減らす。」というものです。

食品ロスを減らすために、私たちにできることは何でしょうか。

まず思いつくのは、残さず食べることです。無理に食べるということではなく、給食で苦手なものが出たときには、食べられる量を考えて盛り付けてもらうことが

大切です。家族にSDGsの目標12を紹介して家族で実践したり、食品を買うとき、手前にある商品を選ぶ「てまえどり」をしたりすることも、廃棄を減らすことにつながります。

食品ロスの問題は、とても大きな問題のように見えますが、その原因の多くは私たちの毎日の行動の積み重ねでもあります。逆に言えば、一人一人の小さな行動が集まれば大きな成果につながるということです。

日本には、「もったいない」という素晴らしい言葉があります。食べ物だけではなく、それを育てた人、運んだ人、調理した人への感謝の気持ちを忘れずに、食べ物を大切にすることが食品ロス削減の第一歩です。

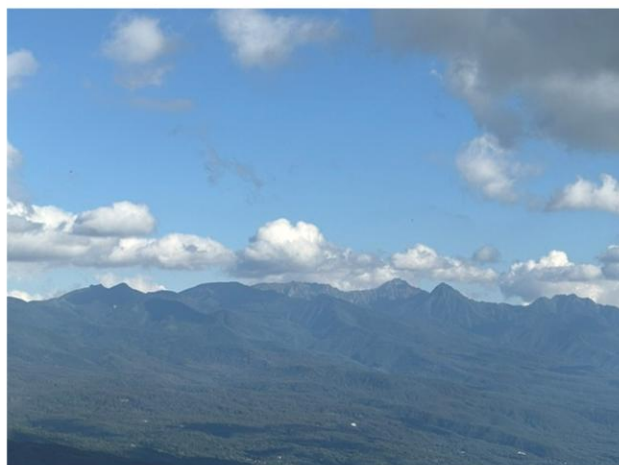
食品ロス削減月間をきっかけに、ぜひ今日から自分にできることをひとつ始めてみてください。みなさんの小さな行動が、未来の地球を守ることになります。

移動教室 9月24日（木）～26日（土）

「Let' JIRITU～自然の中で学び、仲間と成長する3日間」をスローガンに掲げ、2年生は2泊3日の移動教室を実施しました。

東京と同様に長野県も雨が続いていましたが、初日、2日目と久しぶりに戻った日差しのもと、ハイキングや農業実習に取り組むことができました。寝食を共にする密度の濃い時間の中で大自然の雄大さを味わったり、仲間との友情を深めたりしました。

SNSが急速に発達して情報があふれる現在において、自分で体験することがどれほど大切なことか学んだり、すべてのものには命があり、「いただきます」「ごちそうさまでした」その真の意味を理解したり、確かな成長が感じられた移動教室でした。



生徒の活躍

□ソフトテニス部

第68回江東区中学校ソフトテニス女子団体戦秋季大会 第3位

