



給食から考える

SDGs



SDGs

持続可能な開発目標

2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標

大きくわけて17の目標がありますが、**食品・給食**の項目をpickUP

2 飢餓をゼロに
食糧に終止符を打ち、持続可能な農業推進を

6 安全な水と衛生
すべての人に水と持続可能な管理を

12 つるぎある消費と生産のパターンの転換
持続可能な消費と生産のパターンの転換を

13 気候変動に具体的な対策を
気候変動とその影響に自らのため緊急対策を

14 海の豊かさを守ろう
海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用を

15 陸の豊かさも守ろう
森林を持続可能な管理、土地劣化の阻止ならびに生物多様性損失の阻止を

世界全体の飢餓
6億9000万人 (世界人口の1/4)

世界の食品ロス
13億トン/年

日本全体の食品ロス
600万トン/年 (日本人全員が毎日1コ捨てている計算)

島本二中の食品ロス
215kg/4月

島本二中の給食残食量
4月の残食量計

島本二中の牛乳残量
牛乳の残量(4-9-5 12時までの合計)

地球温暖化
大雨・台風の増加
熱中症の増加
自然生態系の変化
感染症媒介蚊の増加
病気は増えていき
作物は育たなくなる

水
魚が快適に住める水質まで薄めるには
水3120L必要 (風呂の浴槽10杯分)

食の不均等
日本は世界の中でも、水道水が安全に飲める数少ない国です!
日本は1人あたり200L/日を使用
日本はミネラルウォーターを海外から輸入
このままだと、限りある水は確実に枯渇

私たちの出来る事
食・物は・国産を!
環境に優しい生活を!
何事も無駄使いは×
ちなみに 給食は全て国産食材を使用

まさに悪循環

今回の掲示板は「SDGs」についてです。「SDGs」という言葉は、最近よく耳にする機会が増えたのではないのでしょうか？SDGsは掲示板にも書いてある通り、2030年までに持続可能でより良い世界を目指す為の国際目標です。今回はこの大きな17の目標の内、給食や食に関するテーマに絞っています。今のこの豊かな生活を守る為にも、また地球に良い生活を送る為にも、自分達に何かできるか考えるきっかけになってほしいと思います。