SDGs新聞	大阪・関西万博 （公益社団法人２０２５年日本国際博覧会協会）

「食べ残しを減らすこと」って地球にとっても大切

SDGsラジオを読んでみよう！

給食やお弁当をなぜ、残さずに食べないといけないのか、考えたことはありますか？
もちろん、栄養をバランス良くとることや、もったいないから、というのもあります。
でもそれだけではなく、食べ残しを捨てるとごみの量が増え、また、処分するエネルギーもかかってしまいます。
そこで日本では今、食べ残しなどの「食品ロス」を、2030年度までに、2000年度の半分に減らす目標を立てており、
そのためには一人ひとりの意識が大切です。
大阪・関西万博でも、地球温暖化を防ぐためのプロジェクト「EXPOグリーンチャレンジアプリ」の取り組みのひとつとして、
「食べ残しゼロ」という取り組みを行っています。
ごはんを残さず食べきれば景品の抽選に応募できるポイントがもらえたりするんですよ。
毎日の食事では、きちんと食べきれる量を用意することを心がけ、食べ残さないようにしましょう。

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！

画像参照：食品ロスのイメージ

家のキッチンやレストラン、スーパーなど、私たちの周りのさまざまな場所で「まだおいしく食べられるもの」がたくさん捨てられています。これを「食品ロス」と呼び、食べ残しや売り切ることができなかった食品を捨てることでごみの量が増え、その結果、ごみの処分に必要なエネルギーも増えてしまいます。この問題を解決するために現在日本では、2030年度までに「食品ロス」を2000年度の半分に減らすことを目標に、生産・流通・販売のそれぞれでロスを発生させないよう、食品メーカーや食品を扱う商社、小売業（スーパーなど）がさまざまな取り組みを進めています。

画像参照：EXPOグリーンチャレンジアプリのイメージ画像
（大阪・関西万博公式HPより）

2025年開催の大阪・関西万博では、地球温暖化を防ぐための取り組み「EXPOグリーンチャレンジアプリ」におけるチャレンジメニューのひとつとして、食品ロスの削減を目的にした「食べ残しゼロ」という取り組みが行われています。日々の食事を残さずに食べきれば、景品の抽選に応募できるポイントを獲得できます。この取り組みを通じて、「きちんと食べきれる量を用意することを心がける意識」を社会全体に広げ、食品ロスを減らすことを目指しています。食品ロスを減らすことは、SDGsを達成するためにとても大切なアクションのひとつです。一人ひとりの小さな心がけが、より良い未来への大きな一歩になります。

キーワード

エネルギー

ここでの「エネルギー」とは電気やガス、ガソリンなどを指し、「物を動かしたり、光や熱を生み出したりする力」のことです。

大阪・関西万博

2025年開催の国際的なイベント。「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、未来の生活や医療、自然との関わり方などを体験できます。

地球温暖化

温室効果ガスが増えて地球の気温が徐々に上がる現象です。これにより、気候が変わったり、異常気象が増えたりします。

対象ゴール

みなさんにできること！

「食品ロス」を少しでも減らすために、毎日のごはんを残さずに食べましょう。

おさらい

- 「まだ食べられる物を捨てること」を「食品ロス」と呼ぶ。
- 日本では現在、2030年度までに「食品ロス」を2000年度の半分に減らすことを目標に立て、さまざまな取り組みを進めている。
- 大阪・関西万博では、「EXPOグリーンチャレンジアプリ」を通じて、食品ロスの削減に取り組んでいる。

メモ

SDGs ラジオ