

SDGsってなに??

SDGsとは、より良い世界をつくるために、2015年に国際連合で決められた17個の目標です。世界中の国が、2030年までに「持続可能な(ずっと続けられる)」世界になることを目指して、努力していくことを約束しました。

本学園も今年度より本格的に取り組みを推進することになっており、その一環としてここではSDGs17目標を随時紹介していきます。



12 つくる責任
つかう責任



日本の現状

日本では年間約600万トンの食品が廃棄されています。それは、国民一人あたり毎日ご飯茶碗一杯分を捨て続ける量に相当します。一方で途上国を中心に食糧不足や貧困が深刻化しています。このまま食品ロスが続くと日本もほかの国も、将来的な人口増加による食糧危機に対応できません。この問題を解決するには一人ひとりが食べ物を無駄なく大切に消費しようという意識が大切です。



つくる責任・つかう責任

世界の人口はこれから30年かけて現在の79億5400万人から97億人に達すると予想されています。この予想から心配されるのは、世界の人々の暮らしを支える資源に限界があるということです。私たちに資源の無駄使いやエネルギー問題、食品ロスのような生活を支える色々な分野の問題が深く関わっています。これを背景として「つくる責任つかう責任」というSDGsの目標が掲げられました。その目標とは少ない資源でより多く、質の高いものを得られるような生産と消費のパターンを作り上げることです。

このポスターではフードロスに関する問題を見ていきます。

消費期限・賞味期限

消費期限は過ぎたら食べない方が良くとされる期限です。一方、賞味期限はその商品の味を維持できる期日です。消費者に対して美味しく味わうことができる期間の最終日が賞味期限になります。二つの期限は保存条件によって変わるものであくまでも参考期限です。



今からできること

フードドライブ

皆さんは、フードドライブをご存知ですか？
フードドライブとは、皆さんの家庭で食べ切れず余っている食品や飲料を回収し、福祉施設や食品を必要としている人たちに寄付するという取り組みです。回収は各自自治体の役所等で行っており、目にしたことがある方もいるかもしれません。
持ち込める食品は未開封で常温保存が可能なものであり、一定の賞味期限を満たしているものです。(カップ麺、缶詰、レトルト食品、お菓子等)
この度、10月に本学板橋校舎および第一高校校舎にてこのフードドライブを実施予定です。詳細は追って本学学生・生徒、教職員の皆様に周知します。皆様、ご協力をお願いします！



食材は食べきれぬ分だけ買ったり、食べ残しを出さないようにしたり、可食部は全て食べたりすることで食品ロスを減らすことができます。



フェアトレード商品はカカオ、繊維などがあります。フェアトレード商品を買うと生産者へ正当な報酬が支払われ、労働環境や生産者の健康が守られます。



オーガニック製品は動植物を傷つけたり海を汚染する危険性があったりする農薬や化学薬品、がんやじんましんを引き起こす可能性のある着色料、保存料が含まれていません。



地産地消のメリットは、生産者が分かるため安心して購入できることや輸入する際に燃料を使わないため地球温暖化対策になることです。

