

防災備蓄食×SDGs(フードロス削減)

フードロス削減については、SDGsの12番目のゴール「つくる責任つかう責任」の中で、「2030年までに世界の食品ロスを半減する」というターゲットが設けられています。

＼ ご存じですか？ /

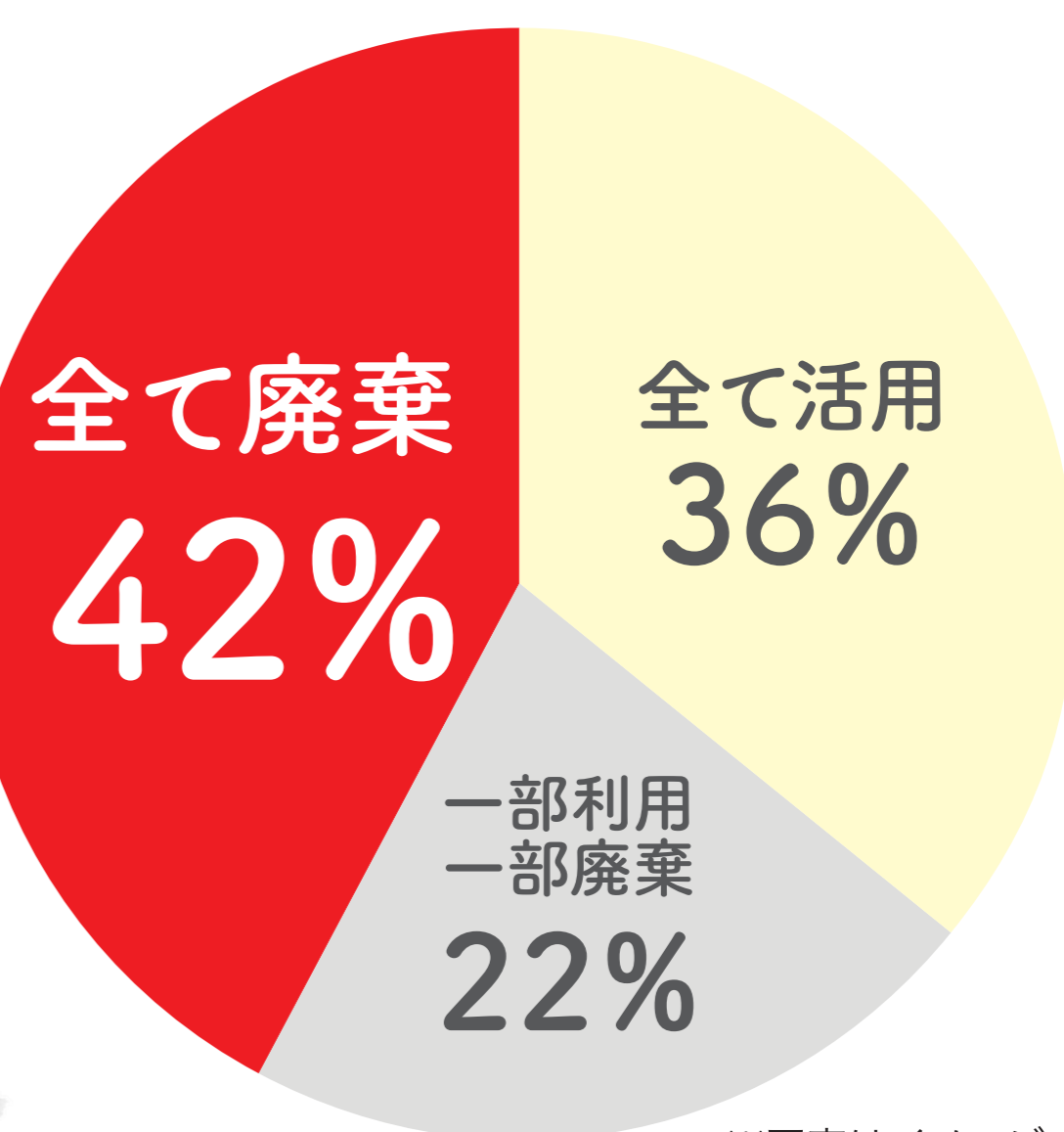
2015年度から2017年度において、

東北の国の
行政機関のうち

42%が
災害備蓄食料を
全て廃棄
していました。

出典:災害備蓄食料の活用に関する調査の結果報告書
(2019年総務省 東北管区行政評価局調べ)
※東北6県の国の行政機関69機関を対象としたもの

社会課題



※写真はイメージです。

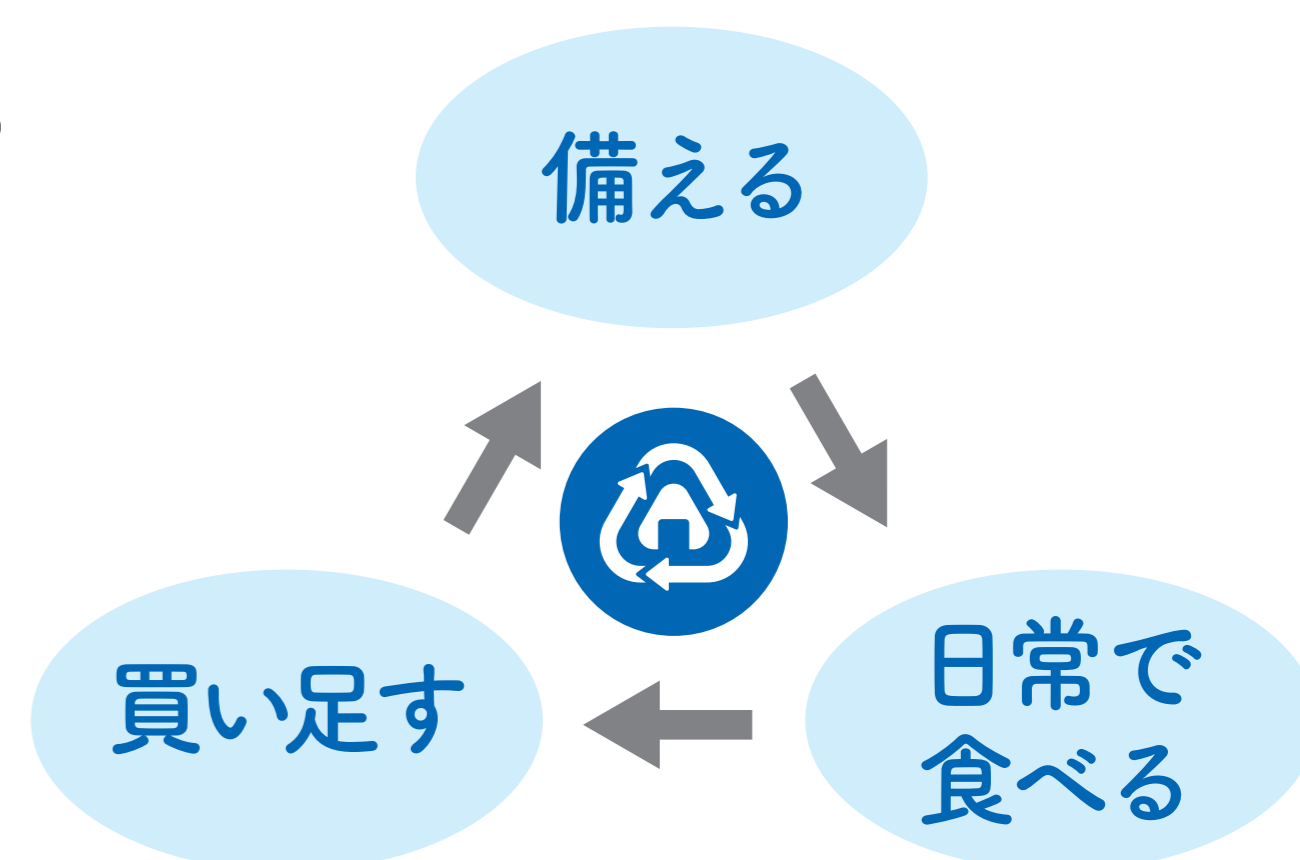
日本中で廃棄を減らす取り組みが行われています。
私達にもできることはないでしょうか？

ローリングストックを知っていますか？

今日からできる食品備蓄。
ローリングストックの
始め方



(出典:政府広報オンライン)



ローリングストックを推奨している循環備蓄食品もあります。

どういった工夫が良い点なのか、考えてみましょう。

もしもに備えながら定期的に食べきる。
心と命を守る循環備蓄食品

Rohto 循環備蓄食品
ハートフード

- 調理 水がいらない
- 食器 手で食べられる
- 5年常温保存
- 特許製法

※製造から5年6ヶ月



商品情報は
こちらから



ローリング
ストックしやすい

なぜなら
あけてすぐ食べられてふつ
つにおいしいから。いつもの
“おにぎり”で、おやつや朝食、
携帯食にもオススメです。

ローリングストックとは(出典:政府広報オンライン)
<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/202103/2.html>

ユーザビリティ
(災害時のQOL向上)

- なぜなら
- 調理 水がいらない
- 食器 手で食べられる
- ゴミがかさばらない
- 食べ残し汁が出ない
仕様になっているからです。

QOLとは Quality of life: 生命や生活の質のこと