

SDGs新聞

一富士フードサービス株式会社

毎日のごはんで地球を守れるの？

SDGsラジオを読みましょう！

ふだんの生活の中で「地球のためにできること」を考えたことはありますか？
いま世界では、地球が少しずつあたたかくなる「地球温暖化」が大きな問題になっています。
その原因のひとつが、「二酸化炭素」というガスです。
二酸化炭素は、車に乗ったり電気を使うと出ますが、実は、ごはんをつくるときにも出ています。
たとえば、野菜を育てるとき、材料を運ぶとき、料理をするとき、など。
また、同じ料理でも、材料やつくり方によって二酸化炭素が出る量が変わってきます。
そこで、ごはんで未来の元氣をつくる「一富士フードサービス」では、
「そのメニューをつくるまでにどれくらい二酸化炭素が出たのか」を分かりやすい数字で知らせる取り組みをしています。
こうすることで、食べる人が「地球にやさしいメニュー」を選びやすくなります。
地球の未来を守るためには、一人ひとりの小さな選択が大切です。みなさんにも、できることはたくさんあります。さがしてみましょう。

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！



がぞうさんしょう ちきゅうおんだんか
画像参照：地球温暖化のイメージ

二酸化炭素は、地球があたたかくなる「地球温暖化」の原因のひとつで、私たちのくらしのさまざまな面でたくさん出ています。たとえば、野菜を育てるときや、トラックで材料を運ぶとき、料理で火や電気を使うときなどに二酸化炭素が出ています。こうした二酸化炭素の量を数字で表したものが、「カーボンフットプリント」です。ふだんは目に見えないけれど、数字にしてみると、地球にどんな影響をあたえているのかが、よくわかります。カーボンフットプリントで二酸化炭素の出た量がわかることで、私たちは地球にやさしいものやごはんを選ぶことができます。

SDGs

メニューのチョイスで変わる！
普段の食事でも選択次第で
CFP削減につながります

ソイミートの
シチュ-ハンバーグ

CFP 0.663kg-CO2e

CO2削減率 -32.0% 中

鶏肉 ▶ ソイミート

ごはんで未来の元氣をつくる「一富士フードサービス」では、カーボンフットプリントを使って「メニューをつくるまでに二酸化炭素の量」を数字で表しています。これによって、「地球にやさしいごはん」を自分でえらびやすくなります。また、一富士フードサービスでは、大豆からできた植物のお肉「ソイミート」という食材を使ったメニューにも力を入れています。ソイミートを使うことで、動物のお肉を使うよりも二酸化炭素の出る量が減り、地球にやさしいといわれています。食べた感じや味も工夫されていて、おいしく食べられるようにつくられています。こうした取り組みのおかげで、いつもの食事が「未来の地球を守る行動」につながっていきます。毎日のごはんでも、みんなのえらび方が変われば、地球の未来を明るくする大きな力になるはずです。

がぞうさんしょう つか いちふじ こうしきホームページ
画像参照：ソイミートを使ったメニュー（一富士フードサービス公式HPより）

☑ キーワード

二酸化炭素

生きものが息をするときにも出る気体で、植物はこの気体を使って成長します。空気の中にもともと入っている、とても身近な成分です。

地球温暖化

地球の気温がどんどん上がっていくことです。車や工場などから出る二酸化炭素が増えると、地球に熱がこもりやすくなり、海や生きもののくらしにもよくないことが起きてしまいます。

ソイミート

ソイ(soy)は英語で大豆のことです。その大豆からつくった「植物のお肉」で、動物のお肉よりも地球にやさしい食材です。

☑ 対象ゴール



みなさんにできること！

「地球にやさしいメニューや食材」にはどんなものがあるか、調べてみましょう。

おさらい

- ごはんができるまでには、たくさんの二酸化炭素が出る。
- 一富士フードサービスは、「ごはんができあがるまでに二酸化炭素の量」を数字で見えるようにしている。
- 一富士フードサービスのメニューには、ソイミートなどの地球にやさしい食材も使われている。

メモ

