

12月 食育だより

令和3年11月30日
世田谷区立砧中学校
校長 建部 豊
栄養士 井上 麻伊

エスディー・ジーズ

SDGs と給食

今の地球が抱えている様々な問題を解決するための一つに「**食品ロスを減らす**（世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させる：SDGs 目標 12）」ことが求められています。

学校給食の食べ残しは、一人あたり7.1kg/年と算出されています。もしこの世界共通の目標にむけて給食の食べ残しも半分に減らそうと問題意識を持ったとき、どのような取り組みならできますか？自分ならどうするか考えるきっかけにしてみましょう。

給食を食べるといいこといっぱい

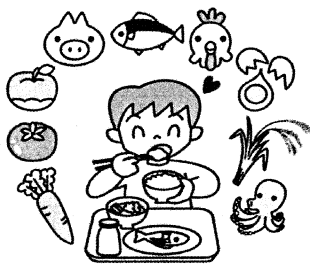
元気に大きく成長できる

体の成長に必要な栄養がとれるので、元気に運動や勉強、遊びをがんばることができます。



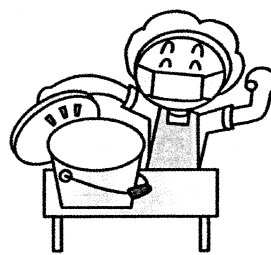
たくさんの味や食べ物に
出会える！

はじめての料理や食材に出会い、味わう体験を通して、好き嫌いなく食べられるようになっていきます。



給食作りに関わった人が
よろこぶ

給食作りに関わる、生産者さん、お店屋さん、調理員さんなど、多くの人がよろこびます。



すっきりする！

食器がきれいにからっぽになると、気持ちがすっきりして、片付けも楽になります。



地球に優しくなれる

食べ物をムダなく食べることができれば、食べ物を捨てずにすみます。捨てられた食べ物を燃やすと二酸化炭素が発生し、地球環境に悪い影響をおよぼします。食べ物を残さず食べることで、地球に優しくなれます。

