



SDGsから見る学校給食

SDGsとは「持続可能な開発目標」の略称で、その中には「食」に関する目標も掲げられています。特に、食べられるのに捨てられてしまう食品、いわゆる「食品ロス」が大きな問題として取り上げられています。

食品ロスを削減するために、学校給食センターが取り組んでいる活動を紹介します。

食品ロス削減の啓発活動

給食指導資料動画「きゅうしょくチャンネル」を定期的に変成して、市内の小学校に配布しています。その中で毎年1回、食品ロスをテーマとして取り上げ、給食ができるまでの生産者や調理員の工夫、給食の食べ残しの処理方法や「もったいない」の精神などを児童に伝えています。

各家庭に配布している「給食だよ」でも給食の食べ残しの現状をお知らせし、家庭で食品ロスについて考えるきっかけづくりを行っています。



動画「きゅうしょくチャンネル」

廃棄食材の有効活用

新型コロナウイルスの影響で出荷量が減少し、廃棄されていた千葉県産豚レバーを学校給食に有効活用する「レバー食べれば、鉄人になれるプロジェクト」を、令和3年度から行っています。学校給食センターと千葉県食肉公社、加工会社などが連携して、豚レバーを使ったメニューを開発し、毎月1回「鉄人給食」として提供しています。これまで「鉄人ソーセージ」や「鉄人つくね」などを考案し、子どもたちにおいしく食べてもらっています。

この取り組みが高く評価され、1月に千葉県循環型社会形成推進功労者として、県知事から表彰を受けました。



豚レバーを使った鉄人給食



熊谷県知事から感謝状を授与

食品ロス削減の一番の対策は、子どもたちが「おいしい」と給食を残さず食べてくれることです。今後も地域の豊富な食材を生かして、おいしい給食作りに努めます。