

～SDGs と学校給食～

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



2015年9月、「2030年までに貧困を撲滅し、持続可能な社会を実現するための17のゴール」を目標にSDGsが国連サミットで採択されました。

ここでは、給食や食育活動をとおした各学校でのSDGsの取組をご紹介します。

エコふりかけ



板橋区の小学校（共同献立）で12月に「エコふりかけ」を実施しました。「エコふりかけ」とは、だしをとるときに使用した出がらしの削り節と昆布を使ったふりかけです。

だしやスープは和洋中にあうものを使用します。
和風だし（削り節、昆布、煮干し）、洋風のスープ（鶏ガラ、ローリエ、野菜の皮など）、中華のスープ（鶏ガラ、香味野菜など）はすべて朝から煮出しています。
今回のふりかけに使用したのは、汁物のだしに使用した削り節と昆布です。



残菜調査



<p>令和元年度健康集会</p> <h2>残菜を減らそう!</h2> <p>みんなで考えてみるっちい!</p> <p>給食委員会</p>	<p>給食委員会で 残菜を減らす方法 のアンケートをとりました!</p> <p>準備の時間を早くして食べる時間を確保する</p> <p>記録の時にあまり多く残らないようにする</p> <p>みんなで少しずつ食べる</p> <p>積極的におかわりの声かけをする</p> <p>全部残らすのではなく、少しでも食べる</p>
<p>世界で毎日お腹を空かせながら生活している人々</p> <h2>9人に1人</h2>	<p>ご飯</p> <p>全校では、ご飯を1人1日あと19g(一口)食べると、ご飯を完食できる!</p>

板橋区の小中学校では年に3回残菜調査があります。その期間に残菜を減らす方法を児童・生徒で話し合い、集会や給食の時間に発表を行い、残菜を減らす取組を行っている学校もあります。



委員会活動



地元の野菜を食べられる喜び!

給食委員会の生徒が、地元農家の方の畑で農業体験をさせてもらっている学校もあります。

収穫だけでなく、草とりやつる切りなども農作物の成長には欠かせないものです。商品として扱う大切さも学びます。



10月中旬
さつまいものつる切り&
巻きとり(重労働です!)
幼稚園の芋掘り準備も兼ね
ています。



11月初旬
さつまい芋掘り
放課後の作業。日が暮れる前に
掘りきらないと!



後日、給食委員
自ら、給食室へ
納品しました。

アーモンド
キャラメルポテト
になりました。



教科と連携した食育



社会・理科・家庭科・保健体育などの教科と連携し、教員と栄養士が授業を行います。

給食との関わり、食文化、食の役割や大切さ、感謝の気持ちなど、SDGsを視野に入れて学習します。



中学校家庭科「日本の食文化と和食の調理」

区内生産者の染宮利章さんを特別講師としてお招きし、授業を行います。板橋区の食材や食文化、給食との関わりを学びます。



中学校家庭科「私たちの食生活」

給食の献立作成を行います。各クラスで発表を行い、クラスの代表献立を決めます。代表献立は実際の給食に登場します。

牛乳パックのリサイクル



板橋区の小中学校では、令和2年度から『牛乳パックのリサイクル』を始めました。毎日のちょっとした行動が社会の役に立ちます。



掲示物



食料自給率アップを目指して

～日本の食料自給率は38%～

日本の食料自給率は38%！先進国の中でもとても低いです。食料自給率が低いと、どのような問題があるのでしょうか？

普段、日本に食べ物を輸出している国で、もし食べ物不足になったら、その国は輸出量を減らしてしまいます。すると輸入に頼っている日本では、食べ物不足になってしまうという状況が考えられます。

*38%は2016年のカロリーベースの自給率です。

いったいなぜ食料自給率が下がっているのでしょうか？

それは日本人の**食生活の変化**に原因があります。日本人の食事内容は、米を食べる量が減り、肉や牛乳・乳製品、油脂などの消費量が増えました。米は100%自給できるのですが、その消費量が減ったことで、食料全体としての自給率が下がってしまいました。肉となる豚や牛などのえさや、油の原料も多くが輸入されています。それらを考慮すると、自給率はさらに低くなります。

右のグラフは国民1人1日あたりに消費した食品(供給純食料)の推移。

図1 国民1人1日当たりの供給純食料

食料自給率クイズ

昔と今の食料自給率、そして食品ごとの食料自給率(2016年度)は何%くらいでしょうか？

()内はえさも外国産でまかなった場合の自給率

食料自給率 (カロリーベース) 1965年 73% → 2016年 38%	米(主食用) 100%
野菜 80%	肉類 53%(8%)
牛乳・乳製品 62%(27%)	魚介類 80%

食料自給率を上げよう

～私たちにできること～

日本の食料自給率が低いこと、それが問題であること、食生活の変化に原因があることがわかりました。では、食料自給率を上げるために、私たちにできることはなんなのでしょうか？

私たちにできること

- 国内の生産で100%まかなえるごはんを中心とした栄養バランスのよい食事を心がける。
- 地域でとれる旬の食材を食べるようにする。
- 食べ残しをしないようにする。

米をはじめ、国産の食料の生産量が増え、生産者に活力が増します。

中学校では「食に関する指導」の月別目標に合わせて、4コマ掲示物を20種類作成しました。「食事のマナー」「食品添加物」「食品ロス」「感謝の気持ち」等のテーマがあります。身近なことがSDGsに繋がっていることを知ってもらうために、掲示物の右下には関連するSDGsマークを載せています。