

みんなの給食 ～給食からSDGsを考える～

「SDGs」とは、サステイナブル・ディベロップメント・ゴールズの略称です。“持続可能な開発目標”を意味し、「今だけでなく、未来まで、すべての人が平和で豊かに暮らし続けるために、世界を良くする目標」といえます。2030年までに「誰一人取り残さない社会」を実現するための世界共通の目標です。

今、地球上では、「経済」「社会」「環境」それぞれに関連した問題が起きています。この問題を解決する術がSDGsであり、一人ひとりが「自分ごと」として捉え、身近なことから少しずつ取り組むことが大切です。

江戸川区は、「SDGsの理念＝江戸川区が目指す共生社会の考え方」と捉え、「子どもから熟年者、障害のある方や外国籍の方など、さまざまな皆さんが、安心して自分らしく暮らせるまち」を実現させるためにもSDGsを推進しています。

普段の何気ない生活の中でも、実はSDGsに繋がっている行動があります。児童生徒のみなさん、保護者のみなさん、地域みなさんが、学校給食とかかわる取り組みからSDGsを考える機会となるよう「みんなの給食～給食からSDGsを考える～」を実施します。

令和4年度に、児童生徒のみなさんが「SDGsの行動を通して理解を深める1年」となるよう「SDGsえどがわ*学校給食*10の行動」をまとめました。令和5年度は、「SDGsを習慣化する1年」とし、すべての小中学校で「みんなの給食」の日を設けて「SDGs」を発信します。ぜひ、ご家庭や地域でも話題にしてみてください。

『SDGsえどがわ*学校給食*10の行動』

- 01 食材を無駄なく使って食べよう
- 02 栄養バランスを考えて食べよう
- 03 友達と協力して給食の準備、片付けをしよう
- 04 水を大切にしてお水を洗おう
- 05 食の安全に興味をもとう
- 06 食文化の違いや食物アレルギーを知ろう
- 07 給食行事をとおして絆を深めよう
- 08 牛乳パックをリサイクルしよう
- 09 プラスチックごみを減らそう
- 10 江戸川区産の小松菜を食べよう



江戸川区の学校給食の取り組みから

3 すべての人に
健康と福祉を



たとえば、成長期に必要な栄養バランスのとれた給食

- 各学校の栄養士は、和食を中心に、1食1食が家庭の食事の参考になるように献立を作成しています

11 住み続けられる
まちづくりを



たとえば、地場産物を積極的に活用した給食

- 江戸川産小松菜を地元の農家さんから直接購入して使用しています
- 東京都の水産物等も積極的に使用しています

12 つくる責任
つかう責任



たとえば、環境を考えた給食

- 丁寧な調理で、食材の廃棄を少なくする工夫をし、仕方なく出てしまった生ごみは、養鶏場等で活用される飼料にリサイクルしています
- 強化磁器食器の導入をすすめ、破損してしまった食器はリサイクルしています
- 食器や調理用具の洗浄に使用する洗剤は、合成洗剤を極力少なくし、石けん分を含む洗剤を使用しています

小学校低学年向け紙芝居「みんなのきゅうしょく」から



令和5年度、東京都の食育支援事業を活用して作成した小学校低学年向けの紙芝居を小学校に1組ずつ配布しました。今後、各学校の食育で活用してまいります。