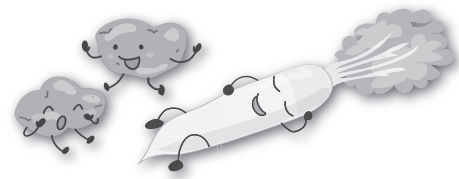


母ながくての給食

令和3年度 2学期号



木の葉が色づき、秋も深まってきました。朝晩の冷え込みなど、これからは1日の間の気温の差が大きくなります。新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症対策のため、外から帰ったら手洗いとうがいを忘れずにしましょう。そして、1日3食栄養バランスの良い食事をして、寒さに負けない体を作りましょう。

SDGs って知っていますか？

うちひと いっしょよ
お家の人と一緒に読んでね

参考文献：環境省子ども向けSDGsパンフレット

いま、地球上では温暖化やごみ問題、生き物の絶滅など、さまざまな環境問題が起きています。このままの生活を続けると地球の環境はどんどん悪くなっていきます。環境、経済、社会それぞれの課題を解決し、持続可能な社会を作るために、具体的な目標を示したのが、SDGsです。SDGsには、世界を変えるための17の目標があります。

給食だよりでは、この17の目標のうち、「食」に関する2つの目標をとりあげて考えてみます。

*SDGsはSustainable Development Goals(持続可能な開発目標)の略称です。

全世界共通 17の目標

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

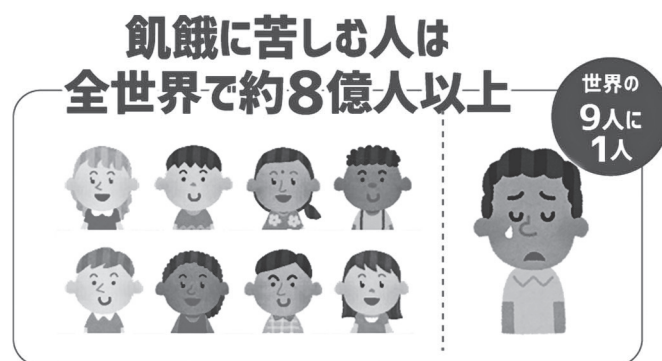
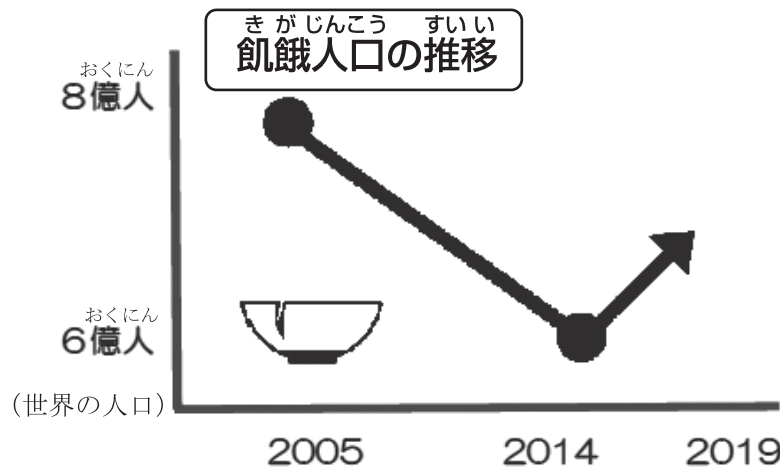


SDGs目標2 飢餓をゼロに



世界を生徒40人の教室と考えると、その日食べるものがない、明日以降も食べ物を得られるかわからない状態の人が4人もいます。

下の図のように飢餓人口(十分な食料が手に入らず、栄養不良になっている人々の数)は長い間、減少を続けていきましたが、最近になって、再び増加に転じています。



〈出典〉
2020年版
「世界の食糧安全保障と栄養の現状」報告書をもとに再構成

SDGs目標12 つくる責任・つかう責任



飢餓人口が増えている中、世界で生産されている食品の約3分の1(13億トン)が捨てられているという事実もあります。

★学校の給食でも発生している食品ロス

カレーライス、唐揚げ、ゼリーあえ・・・あなたの学校で人気のあるメニューは何ですか？給食を食べ終わって片付けるとき、食べ残しの量に注目してみてください。カレーライスなど人気メニューの時は食べ残しが少なく、野菜や豆が多く使われている苦手な子が多いメニューの時は、食べ残しが多いことに気づくはずですよ。

長久手市の学校給食の食べ残しは、1日平均300kgという結果でした。(注)

給食を調理するときに出た野菜の皮などの調理残渣も含めると、給食で出る食品ゴミは、日本の食品

ロスの発生量を増やしている要因の一つとも言われています。

(注：令和2年度、長久手給食センター調べ)

自分ができることを考えてみよう！

★買い出し編 買いすぎない！！

無駄をなくすためにも、買い物では必要な物だけを買って、余った食材や料理は別の料理に活用して食べきましょう。



★調理編 買った物は、使い切る！！

調理のときに野菜の皮を厚くむいたり、レタスなどの外側の葉を何枚も取り除いたりなど、食べられる部分まで捨てていませんか？

捨てるすぎないことも大事です。



★食事編 食べきる工夫をする！！

家庭でも、給食でも、好き嫌いせずに食べましょう。給食はつぎ分けられた量を基本として食べましょう。食事がとれることに感謝して、毎回の食事をいただきます。



