

上野原市学校給食

SDGs だより

令和3年12月 上野原市教育委員会 第2号

10月に「SDGsについて考える日給食」を実施しました。その様子についてお知らせします。
 四方津学校給食共同調理場(市内6校)では、10月15日(金)に実施しました。当日は、上野原西中学校でUBCや市の広報、山梨日日新聞の取材を受けながら実施しました。上野原小学校では、10月19日(火)に実施し、ランチルームで児童による発表や村上市長から、「みんなでがんばろう!」とお話をいただきました。
 各校で、掲示物を作成したり、SDGsだよりのワークシートを活用して学習したりしました。また、各教科の学習の中でもSDGsについて学んでいます。

【上野原小学校】テーマ:地産地消



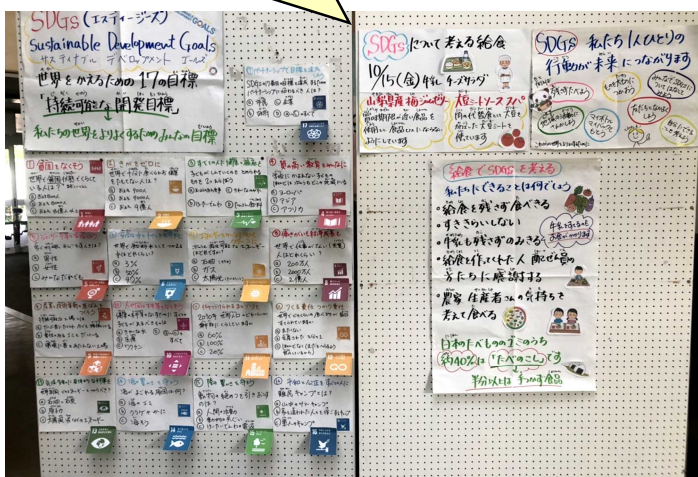
- ・麦ご飯
- ・牛乳
- ・サバの竜田揚げ
- ・五目きんぴら
- ・じゃがいものみそ汁

【四方津学校給食共同調理場】テーマ:食品ロス



- ・温室効果ガス削減
- ・大豆ミートのスパゲティミートソース
- ・牛乳
- ・チーズサラダ
- ・山梨県産梅ジャムゼリー

各校で、工夫がいっぱいの掲示物を作成し、SDGsについて関心を高めました。
 使わなくなったポスターを裏返して再利用するなど、SDGsを意識した掲示物です。



裏面へつづく

たくさんのメディアで紹介されました!

広報うえのはら 11月号

山梨日日新聞 令和3年11月3日(水)

世界が目指す目標を身近に 給食でSDGsを考える

10月15日(金)と19日(火)に、市内小中学校で「SDGsについて考える日給食」が実施されました。これは、10月16日が「世界食糧デー」であることに合わせたものです。当日は、肉の代替食である大豆ミートや、地元の食材、賞味期限の近い品物などを取り入れたメニューが提供されました。地産地消や飢餓、貧困、食品ロスなどについて、子どもたちが考える第一歩となりました。



おいしく食べて SDGsを考える

上野原6校で特別給食
上野原市は、国連が掲げる持続可能な開発目標(SDGs)について学べる給食を市内の6公立小中学校で提供した。写真。

10月15日、持続可能な消費・生産の実現や、気候変動への対策などが学べるメニューとして、大豆を使った代替肉として、大豆を使った代替肉と妻わらずお肉、自宅でも冷蔵庫をこまめにチェックして、賞味期限を切らして食べ物を捨てることのないようにしたい」と話した。

市は今後もSDGsについて関心を高めるため定期的に同様の給食を提供する。

入りのスパゲティや、賞味期限が切った梅ジャムで作ったゼリー、サマの3品を用意。上野原市甲の栄養教諭大畑志保さんは「代替肉にすることで食肉を作る過程で出る温室効果ガスを削減できる。賞味期限の近いものを使って、食品ロスを減らせる」と説明した。

同校1年の花園夏夏さんは「給食は見た目も味も普段と変わらないうえに、自宅でも冷蔵庫をこまめにチェックして、賞味期限を切らして食べ物を捨てることのないようにしたい」と話した。

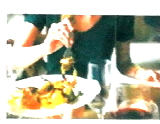
この他にも、UBCで上野原西中学校の様子を放送予定です。

11月11日(木)と11月18日(木)の2週にわたり、FMFUJIの朝の番組「アクタス」のSDGsの取り組みを紹介するコーナーで教育委員会給食担当と栄養教諭が取り組みの様子についてお話をしました。


学校の取り組みの様子

消費者庁「食品ロス川柳」作成


国語科 (1人1台端末を活用した取り組み)



「少なめで」
食べる負担も
ロスも減る



冷蔵庫
奥にあるもの
気にかけて



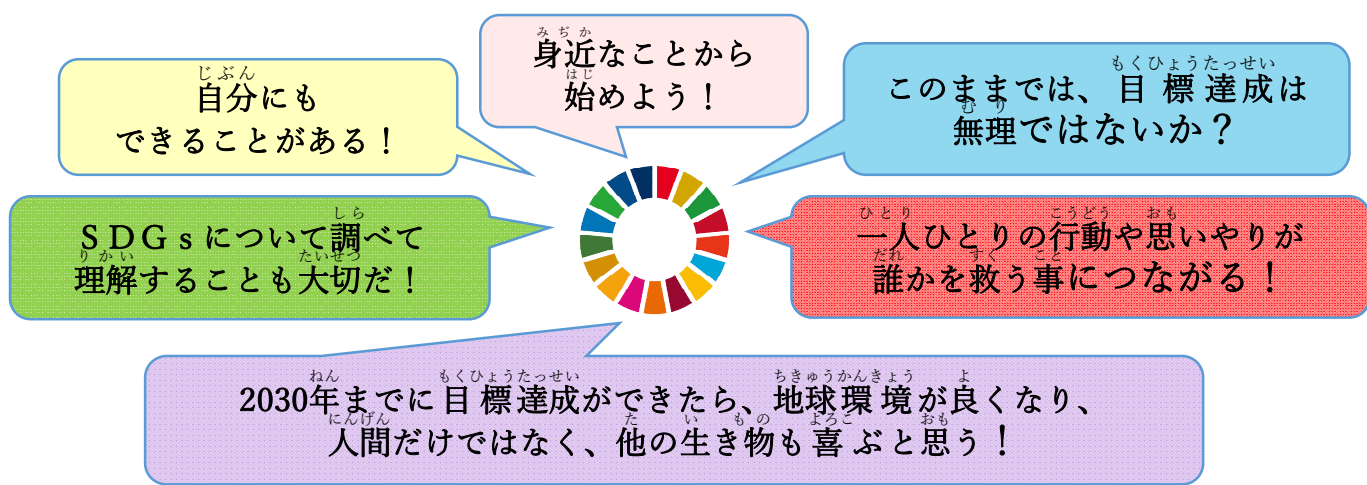
残さない
まだ食べられる
600t

図書室と連携

SDGsに関する本の展示



ここで紹介しきれないほど、各学校で様々な取り組みをしています。「SDGsだより」第1号の裏面に印刷したワークシートを教科や学級活動などで活用している様子でした。子どもたちがSDGsについて学び、どのようなことを感じたのでしょうか。感想をいくつか紹介します。



地球規模で起こっている様々な問題や課題について、子どもも大人も一緒になって世界に目を向け、「自分事」として考えられるような取り組みを今後も続けていく必要があります。



しょうひん おおそうじ しょうひん おうちの食品を大掃除して、食品ロスを減らそう!



「サルベージ・パーティ®」をしよう!

ねん ぐみ なまえ
年 組 名前

賞味期限や消費期限が迫っている食品や食べ頃ぎりぎりの野菜、買すぎた加工品など、持て余している食品を持ち寄り料理をすることを「サルベージ・パーティ®」といいます。一般社団法人フードサルベージが2013年7月に始めたそうです。「サルベージ」とは、「救い出す」という意味で、食品を廃棄する前に救い出し、おいしい料理を作って食べるパーティです。冬休み中に年末の大掃除と一緒に食品の大掃除をしてみませんか?きっとあなたの家にもサルベージを待っている食品があるはず。食品ロスを減らす取り組みとして「サルベージ・パーティ®」にチャレンジしてみよう!

ステップ1 サルベージする食品を探そう

賞味・消費期限が迫っていたり、食べ頃ぎりぎりの野菜などを探して、書き出してみよう!



ステップ2 なぜ、余っていたの?

なぜ、その食品が余ってしまったのか理由を考えてみよう。



ステップ3 メニューを考えよう

サルベージする食品をおいしい料理に変身させましょう。おうちの人と相談して、メニューを考えよう!

メニュー名

材料 (人分)

作り方



ステップ4 作ってみよう!

考えたメニューを作ってみよう!



- ①手洗いをし、エプロンを着けよう。
- ②調理道具の正しい使い方をおうちの人に聞こう。
- ③刃物や火の取り扱いには十分に注意しよう。
- ④野菜の皮を厚くむきすぎたり、ヘタを多く切りすぎたりしないように気をつけよう。
⇒食品ロスになっちゃうよ!
- ⑤片付けまでしっかりと。



ステップ5 「サルベージ・パーティ®」の感想を書こう

「サルベージ・パーティ®」をやってみて、思ったことや一緒に作ったり食べたりした人の感想などを書こう。

