

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

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です。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。

