

「みんなどうしてる?? 給食のあれこれ」PART3

SDG s の取組に結びつけた活動を行っていますか?
行っていたらぜひ知りたいです。

<みんなの声（全国の栄養教諭等の有志の皆さん）>

- SDG s を知っていますか? から始めました。今年度は年間指導計画で、17の目標のうち、食育と関係する8項目（1, 2, 3, 6, 12, 13, 14, 15）を提示しました。
- 学校司書・図書委員会と栄養教諭・給食委員会がコラボして取り組んでいます。
- 食べ残しの指導を教科（家庭科）で行っています。
- 実は、身近などんな活動でもSDG s に結びつけることができます。本校は2年間、SDG s 研究推進校でした。
- 食品ロスを防ぐためのポスターを掲示したり、放送を入れたり、残量調査をして結果を知らせたりしています。
- 4 学年のごみの単元で給食室から出るゴミについて学びます。調理時の工夫を学び、残菜がゴミになることを知り、自分でできることを考えます。
- 子どもたちが給食の生ゴミをたい肥機に入れるなど、体験を通して食の循環について学びました。農家の協力もいただき、5年生の総合的な学習の時間のテーマとして調べ学習も入れました。
- 観光客が来なくて食品ロスになりそうなブランド牛や鮎の甘露煮などを学校給食で提供しました。それを授業にもしました。

（「学校の食事2月号」より一部抜粋）