

SDGsと食品ロス削減のための取組み・献立の工夫

学校では、子どもたちが給食を通して、食べ物への関心や食に関する感謝の気持ちができるようさまざまな情報発信や声かけをしています。今回は、子どもたちの食べる意欲を引き出し、一人ひとりの食行動がSDGsの達成や食品ロス削減につながることを伝える取組みをご紹介します。

玉川小学校 子どもたちが考えたレシピを取り入れて食べ残しを削減

子どもたちが考案した「苦手な野菜をおいしく食べられる野菜レシピ」を給食で提供しています。5・6年生の「給食委員会の児童」が考えた料理のためか、子どもたちも意欲的に野菜料理を食べてくれるので、この取組みの日は普段より残りが少ないです。



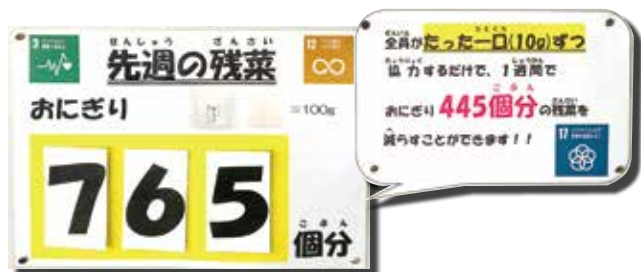
ながねぎとナスの旨辛肉みそ丼

えのきの春雨サラダ



桜丘小学校 「おにぎりの個数」で掲示して食べ残した量を見える化

毎週の食べ残した量をおにぎりの個数に換算して校内で掲示しています。みんなが、あと一口食べると残りがどのくらい減るかを伝えることで、食品ロス削減への意識がもてるようにしています。



奥沢中学校

食品ロス問題が分かる本『捨てられる食べものたち』図書コラボ給食

「おからが食用に使われる割合はわずか1%」ということに着目し、おから入りのメンチカツを提供しました。佃煮は、みそ汁のだしをとったかつおぶしと昆布を使用しています。

2品の食べ残しは0%でした！



おから入りメンチカツとSDGsエコ佃煮

問 学校健康推進課 ☎5432-2701 FAX 5432-3029

STEAMの先生を地域から～STEAM教育指導員セミナーを開催しました～

現役を退いた教員や技術者などの地域人材を発掘し、子どもたちにSTEAM（※）教育を教える指導員の育成を目的としたセミナーを教育総合センターで9月～10月に開催しました。大学講師、エンジニア、電気関係の仕事の方など、さまざまな経験をもった13名の方々が全5日のセミナーに参加しました。

講師から小学校の理科を例に「問題解決学習」の進め方、指導者に求められること、実験の準備など、子どもが対象となるSTEAM講座ならではのポイントを実演を通して学びました。

最終日は、各自で講座の「導入」「ねらい」などを企画した指導案を自作の教材などを使って発表しました。

今後は、冬休みの講座で指導補助員を務め、令和5年度の講座より指導員として活躍する予定です。



最終日にセンター長より「修了証」が交付されました。

<参加者の声>

- 子どもたちが未来に希望をもてるような活動ができればいいと思っています。
- 子どもたちがワクワクするようなプログラムを考えて私もワクワクしています。
- 科学の面白さを再発見しました。子どもたちにも面白さを伝えたい。

※STEAMとは、Science(科学)、Technology(技術)、Engineering(工学)、Art(芸術)、Mathematics(数学)の頭文字をとった言葉。

問 乳幼児教育・保育支援課 ☎6453-1535 FAX 6453-1534