

給食センターだより

～みんなで創る「健康給食」～

令和7年 8・9月号

夏の日差しが日ごとに強さを増し、いよいよ夏本番です。これから迎える夏休みでも規則正しい生活とバランスのとれた食事、水分補給を心がけ、元気に過ごしてほしいと思います。

さて、9月25日は国連でSDGsが採択された「グローバル・ゴールズ・デー」です。持続可能な社会を目指す世界共通の目標＝SDGsについて考える日です。今月号では給食のSDGsへの取組を紹介します。

食とSDGs

SDGsとは、人類がこの地球上で暮らし続けていくために、2030年までに達成すべき目標です。「食」は健康や環境、貧困、教育など、SDGsの様々な目標に関わっています。

学校給食は、全ての子どもにバランスのとれた栄養を届けることができます。また、給食は食育の一環であり、健康や食生活について考える力を育みます。これは飢餓や栄養不良を防ぐ知識や意識を持った人を育てることにもつながっています。



給食のSDGsへの取組



必要な食材のみ発注

あらかじめ食べる人数を把握して計画的に食材を発注し、無駄を出さないようにしています。



大豆ミートの使用

肉の生産には多くの穀物や水が必要ですが、大豆ミートは少ない資源で生産できます。

残食を減らす工夫

ごはんが残りやすいため、ごはんがすすむような献立の組合せや味付けの工夫をしています。また、提供した献立は月ごとに見直しを行い、よりおいしく食べてもらえるよう改善しています。

ごみの削減

野菜の皮をむき過ぎないなど、廃棄を減らすように調理しています。



食べ残しの飼料化

学校から戻ってきた食べ残しは、機械で細かく砕いてから脱水し、専門の回収業者に依頼して家畜用に飼料化しています。



揚げ油の再利用

揚げ物に使用する油は、ろ過して3回程度使用し、その後、印刷用インクの原料などにリサイクルされています。

旬の農作物を使用

旬の農作物は、栽培の過程でガスや電気などの使用量を比較的抑えられるため、献立にも積極的に取り入れています。

食材の輸送距離を短く

主要原材料は可能な限り国産食材を使用し、神奈川県産や市内産の「かわさきそだち」も取り入れています。輸送距離が短いと、輸送に使う燃料が少なく済みます。



まとめて配送

乾物や調味料は一定期間分を業者がまとめて納品することで、配送の回数を減らしています。

これらの取組は、14や15の目標にも関連しています。

