

5月の給食室

食育の日の取り組み ～SDGs献立～

毎月19日は“食育の日”です！

食育の日には、テーマを決めてそのテーマに沿った献立を紹介していきますが、今年のテーマは“SDGs”!!
今、色々なところでこの言葉が使われていますが、“SDGs”とは、持続可能な開発目標という意味で、「今だけでなく、未来まで、すべての人が平和で豊かに暮らし続けるために世界を良くする目標」といえます。

今、地球では様々な問題が起きていて、このままでは地球に暮らせなくなってしまいます。

人間がこの先ずっと地球に暮らしていくためには、世界中の人たちが協力して地球を守っていく必要があります。

南小の給食でも環境のことを考えた取り組みとして、食品ロスの削減や地場野菜の活用からSDGsを進めています。

今年度の食育の日を通して、子供たちが少しでも“SDGs”を意識してくれるとうれしいです。

当日の献立

【玄米ごはん・エコ昆布佃煮・鯖の照り焼き・煮びたし・小金井野菜のみそ汁・牛乳】



今月は、環境を考えた献立として、普段は捨ててしまうことの多い昆布のだしガラを活用した“エコ昆布佃煮”と、小金井産の野菜と東京都産のみそを使った地産地消メニューを提供しました。

だしをとった後の昆布でも、しっとりやわらかく、白いごはんピッタリのおいしい一品に仕上がりました♪

子供たちからも「佃煮おいしかったー！！」と好評でした。少しずつでもこのようなSDGs献立に取り組んでいきたいと思えます。

給食室の様子



だしをとった昆布を取り出して、細かくきって再利用します。



おかかを入れて、お醤油とみりん、砂糖で味付け♪
白いごはんピッタリの佃煮ができました♪

子供の様子

おかわりにたくさんの
人だかり！！
たくさん食べてくれる頼も
しい6年生です♪

