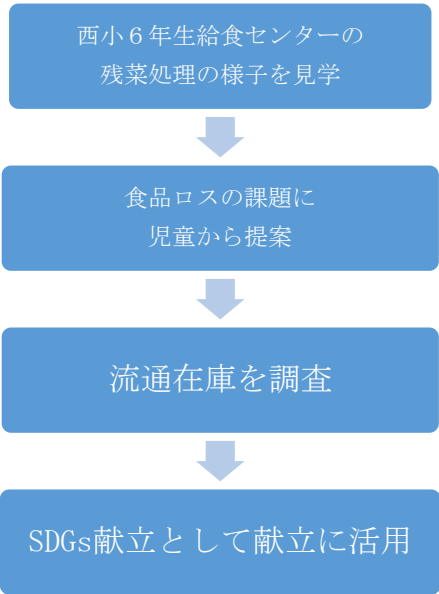


【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	富岡市学校給食センター
取組の名称	「SDGs 献立」の実施～流通在庫を活用した献立を児童にPR～
実施時期	6月5日（水）（令和5年から6回目の実施）
取組内容に該当する 食育ピクトグラム	     
取組内容	【これまでの経緯】 富岡市学校給食センターでは、令和5年10月からSDGs 献立として、取引業者と連携し「流通在庫」を活用した献立を実施しています（これまでに6回実施）。 この取組は、富岡市立西小学校の6年生が総合的な学習の時間に食品ロスの課題を知りたいと給食センターを訪問したことがきっかけでスタートしました。 担任は、訪問後に、自分たちが給食や家庭でできる解決方法や取組を考え実践することだけでなく、子供たちが広い視点で社会を見つめ、社会を変えていく提案を考えさせたいとして、個人レベルの取組として食べ残しを減らすというだけでなく、児童が考えた課題解決策を給食センターに提案しました。 提案を受けて、給食センターでは、取引業者の流通在庫を調査したところ、さまざまな理由で流通在庫が発生する現状があることが判明しました。その活用は双方にメリットがあるうえ、環境負荷軽減にも貢献でき、SDGs 献立のPRは教育的な意義もあることから、その後も流通在庫を活用したSDGs 献立継続して実施しています。 【6月の取組の概要】 ・5月10日過ぎに、取引業者から7～8月に賞味期限切れとなる、板こんにゃく400kgが廃棄予定との連絡が入りました。 ・給食センターで板こんにゃくを使用する場合には、手作業の切裁が必要で、手間はかかるが、調理工程を工夫し、今回は使用可能との判断で36kgの使用を決定、SDGs 献立として6月5日に「きんぴらごぼう」として提供し、児童生徒に食品ロス削減をPRしました。  図1：これまでの経緯

今日のメニュー

・ごはん ・しゅうまい ・きんぴらごぼう
こまつな あつあ しる ぎゅうにゅう
・小松菜と厚揚げのみそ汁 ・牛乳

※「きんぴらごぼう」で使う「こんにゃく」は、SDGsの取り組みで、業者さんで余っている、消費期限の近い在庫品の「板こんにゃく」を細く手切りして使用します。

【写真 1：資料給食ニュース】

児童生徒には、献立表や

給食時間の放送などで PR



【写真 2】

賞味期限の近いこんにゃくの切裁



【写真 3】

賞味期限の近いこんにゃくを使用した

きんぴら