

給食からSDGsを考える

献立名: 麦ごはん・牛乳・鶏肉の梅ジャムソースがけ・ひじきの煮物・豆腐となめこのみそ汁・みかん

食材: 米(甲斐市産)・麦・強化米・梅ジャム(甲斐市産)・じゃがいも・こんにゃく・米油・砂糖・片栗粉
牛乳(山梨県産)・鶏肉・ひじき・油揚げ・豆腐・みそ・煮干し

ごぼう・にんじん・干しいたけ(山梨県産)・さやいんげん・大根・なめこ(山梨県産)・ねぎ(甲斐市産)・みかん

1 貧困をなくそう

2 飢餓をゼロに

3 すべての人に健康と福祉を

4 質の高い教育をみんなに

17 パートナーシップで目標を達成しよう

16 平和と公正をすべての人に

15 陸の豊かさも守ろう

14 海の豊かさを守ろう

1.2.16 「毎日給食が食べられる」
世界には満足に食事ができない子どもがたくさんいます。平和でなければ、安全安心な食事はできません。

3.4 「食育を学ぶ場がある」
給食を通して、成長期の栄養や健康について学ぶことができます。

5 「みんなで同じ給食」
誰もが平等に、同じ給食を食べられます。

6 「安全な水でおいしいごはん」
世界には水不足で苦しんでいる人がたくさんいます。

7.15 「地域の食材を地域で食べる」
地場産物を積極的にとり入れることで輸送費や排気ガスが削減されます。



17 「自分たちの食事を見直そう」
日本の食糧自給率は38%です。私たちの食事は、さまざまな世界とつながることで成り立っています。

14 「プラスチック削減」
海に流れ込むゴミの量を削減することで、海の豊かさを守ることができます。

13 「気候変動」
温暖化が進むことで、食材の調達に大きく影響します。

11.12 「食品ロス削減」
残菜をバイオマスセンターで肥料にし、地場産物生産農家の畑で使い、野菜を作っています。

10 「食物アレルギーの対応」
食物アレルギーのある人も安心して食べられるように情報提供をしています。

10 「異文化を理解する」
世界の料理など異文化理解のための給食・食育を行っています。

8.9 「給食ができるまでの産業」
給食は、農業、漁業、工業、商業などたくさんの産業で成り立っています。

10 「食物アレルギーの対応」
食物アレルギーのある人も安心して食べられるように情報提供をしています。

10 「異文化を理解する」
世界の料理など異文化理解のための給食・食育を行っています。

5 ジェンダー平等を實現しよう

6 安全な水とトイレを世界中に

7 持続可能なエネルギーを

8 働きがいも経済成長も

9 産業と技術革新の基盤をつくろう

10 人や国の不平等をなくそう

11 住み続けられるまちづくりを

12 つくる責任 つかう責任

13 気候変動に具体的な対策を