

食事から考える

私たちにできるSDGs

ひかり先生！先月教えてくれたベランダプランターを私も春から挑戦します！

さんせーい！！

ぜひ挑戦してください！もし何か困ったら、昨年一年で育てた記録があるのでそれも参考にしてください。



ちなみに！

地産地消にもつながります！



ちさんちしょう？？
それって何？

毎月給食の献立に“地産地消の日”って書いてあるよね？
地元でとれた食材を使った給食の日なのでしょう？

さすがコメ太郎くん！
ひかり先生のお話をよく聞いてくれたね。



地元の食材で給食を作る日があるのね。東京産ってどんな食材なの？
※米ちゃんは東京都出身

練馬大根 稲木の梨 東京うこっけい



実は東京でとれる食材はたくさんあるの。

地元の食材を食べてSDGsに貢献

～地産地消とは～

4月から11回にわたってやってきた“食事から考える 私たちにできるSDGs”だけど、この地産地消がまさに食事から考える根本の精神です。

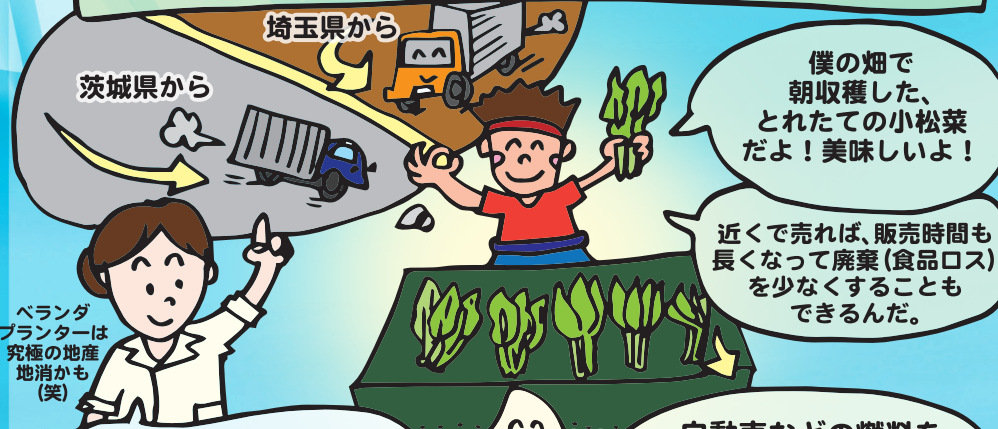
• こんだて •
学校給食では毎月なるべく地産地消の精神で地元産の食材を多く取り入れることを目標にしています。

地産地消



12や13の目標にも大きく貢献しています。

地元で生産されたものを地元で消費するという意味の言葉で、簡単に言えば「地元で作られた農作物などを食べる」ということです。



僕の畑で朝収穫した、とれたての小松菜だよ！美味しいよ！

近くで売れば、販売時間も長くなって廃棄(食品ロス)を少なくすることもできるんだ。

地元(東京)産の農作物なら、車で長い距離を運ぶ必要もなくなるよね。

自動車などの燃料を使うたびに地球温暖化の原因とされる温室効果ガスを大量に出してしまうけど、これを大幅に削減できて13の目標にも貢献できるね。

他にも…旬産旬消も大切！

(地域で生産された旬な食材を旬な時期に消費するということ)

旬の食材は栄養満点で体にも良く、ガスや電気などの燃料を使う温室などを使って育てる必要もないのでエコ。

予告：次回はSDGsのまとめです！あなたの持続可能なことを考えて取り組んでいきましょう。