5ページ

エスディージーズと食品ロス削減のための取組み　献立の工夫

学校では、子どもたちが給食を通して、食べ物への関心や食に関する感謝の気持ちがもてるようさまざまな情報発信や声かけをしています。今回は、子どもたちの食べる意欲を引き出し、一人ひとりの食行動がエスディージーズの達成や食品ロス削減につながることを伝える取組みをご紹介します。

玉川小学校　子どもたちが考えたレシピを取り入れて食べ残しを削減

子どもたちが考案した　苦手な野菜をおいしく食べられる野菜レシピ　を給食で提供しています。５　６年生の　給食委員会の児童　が考えた料理のためか、子どもたちも意欲的に野菜料理を食べてくれるので、この取組みの日は普段より残りが少ないです。

ながねぎとナスの旨辛肉みそ丼

えのきの春雨サラダ

桜丘小学校　おにぎりの個数　で掲示して食べ残した量を見える化

毎週の食べ残した量をおにぎりの個数に換算して校内で掲示しています。みんなが、あと一口食べると残りがどのくらい減るかを伝えることで、食品ロス削減への意識がもてるようにしています。

奥沢中学校

食品ロス問題が分かる本　捨てられる食べものたち　図書コラボ給食

おからが食用に使われる割合はわずか１％　ということに着目し、おから入りのメンチカツを提供しました。佃煮は、みそ汁のだしをとったかつおぶしと昆布を使用しています。

2品の食べ残しは0％でした

おから入りメンチカツとエスディージーズエコ佃煮

問い合わせ先　学校健康推進課　電話5432-2701　ファックス5432-3029

スティームの先生を地域から　スティーム教育指導員セミナーを開催しました

スティームとは、サイエンス（科学）、テクノロジー（技術）、エンジニアリング（工学）、アート（芸術）、マセマティックス（数学）の頭文字をとった言葉。

現役を退いた教員や技術者などの地域人材を発掘し、子どもたちにスティーム教育を教える指導員の育成を目的としたセミナーを教育総合センターで９月～10月に開催しました。大学講師、エンジニア、電気関係の仕事の方など、さまざまな経験をもった13名の方々が全５日のセミナーに参加しました。

講師から小学校の理科を例に　問題解決学習　の進め方、指導者に求められること、実験の準備など、子どもが対象となるスティーム講座ならではのポイントを実演を通して学びました。

最終日は、各自で講座の　導入　ねらい　などを企画した指導案を自作の教材などを使って発表しました。

今後は、冬休みの講座で指導補助員を務め、令和５年度の講座より指導員として活躍する予定です。

最終日にセンター長より　修了証　が交付されました。

参加者の声

子どもたちが未来に希望をもてるような活動ができたらいいと思っています。

子どもたちがワクワクするようなプログラムを考えて私もワクワクしています。

科学の面白さを再発見しました。子どもたちにも面白さを伝えたい。

問い合わせ先　乳幼児教育　保育支援課　電話6453-1535　ファックス6453-1534