

読賣新聞 教育ルネサンス変わる学校給食2 「食を通じSDGS実感」

学校給食で国連が掲げるSDGS（持続可能な開発目標）を学ぶ取り組みが広がる。「地元の食材を使うと輸送する時間が短く済み、二酸化炭素の排出量が減らせる」。

1月27日、山梨県上野原市立上野原西小学校5年1組の給食の時間、大神田志保栄養教諭（40）は、地元で採れた野菜を使った献立に合わせ、気候変動の問題を紹介した。SDGSの17の目標が書かれたポスターと、県内の特産物などをイラスト入りで描いた手作りの地図を掲げながら、昨年4トンを超える食べ残しがあったことにも触れ、「一人当たりでは28グラム。シューマイ1つ分だよ」と食品ロスの問題も考えさせた。

新型コロナウイルスの感染予防のため、時間は数分だが、青柳蒼笑さん（11）は「SDGSのことを知ってから、苦手なメニューもなるべく食べるようになった」と話す。

同市は今年度から、市内の7小中学校を対象に「SDGSについて考える日給食」を始めた。昨年10月の初回は賞味期限が迫る地元企業の梅ゼリーや、大豆が原料の代替肉を使ったスパゲティを提供。3回目の今回は、地元食材のメニューを提供し、輸送による二酸化炭素排出を削減できる地産地消や食べ残しを減らす意義を伝えた。SDGSの目標「気候変動に具体的な対策を」「飢餓をゼロに」などを踏まえた。

実施日の前後には、図書室にSDGSのコーナーを設けたり、国語で「食品ロス川柳」に取り組んだり、各校で給食の時間以外にも関心を高める工夫もする。同市学校教育課の安藤哲也課長は「子供たちから保護者へと、SDGS達成への意識がさらに広がっていけば」と期待を込めた。

＊

2020年度から順次実施の小中高の新学習指導要領で「持続可能な社会の創り手の育成」が明記されるなど、SDGS達成のための教育の推進に向けたニーズは高まる。子供たちに身近な給食を活用する例は他にもある。

横浜市立東希望が丘小学校では昨年度から、全国学校給食週間（1月24日～30日）に合わせてSDGSを意識した取り組みを行う。今年度は1月17日～21日、好き嫌いをなくしていっぱい食べようと、キノコ、魚など食べ残しの多い五つの食材を使ったメニューが並んだ。SDGSの目標「つくる責任 つかう責任」を意識した。

期間中は、給食委員会の児童らが苦手なものを少しでも食べることができたら色を塗る「給食SDGSカード」を配布したり、調理員へのインタビューも交えた動画を作って各教室で流したりした。委員長6年生平野創大君（11）は「普段あまり食べていない友達も頑張って食べてくれていたと思う」と話す。

昨年度、同校に着任した栄養職員の永野麻里子さん（41）が「給食はSDGSの目標と密接に関わっている」と発案して始めた。永野さんは「給食週間ではない時期も継続して意識してもらおうことが課題」と語った。

（令和4年2月2日(水)読賣新聞記事より抜粋）