



「学校給食週間」…感謝の心が「食品ロス」を減らす！

今日2月28日から、本校の「学校給食週間」が始まります。この取組は、給食の歴史や日本の食文化、そして、現代の食に関する様々な課題を知り、食料や食物の生産・流通等に関わる人々への感謝の気持ちや給食の役割、食育の大切さ等について考えることを目的としています。



本校では1学期から5年生の社会科や、6年生の総合的な学習でのSDGsの学習等を中心として、日本の食に関する大きな課題、「食品ロス」について、子どもたちと考えています。

日本の食品廃棄量は、食料消費全体の3割にあたる約2,800万トンで、この内、食べ残しや売れ残りなどの本来食べられるはずの「食品ロス」が約630万トンで、この量は世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量の約2倍の量とされています。しかも、日本の食料自給率は約38%と低く、多くの食料を輸入に頼っています。つまり、日本が世界の食料援助量の約2倍の食料を破棄している現状は、飢餓に苦しむ人々の食料を奪って置いて、食べずに捨てていることと同様になります。

学校では、日本のこの「憂慮すべき食品ロス」について、子どもたちと「自分の問題・自分ごと」としてとらえ、「自分ができることは何か？」を「給食を通して」考えていきたいと思っています。

昔は、ご飯粒一つ残すことも『もったいない』と注意されていました。それは、自然の恵みへの感謝と、多くの生き物の『命をいただく』ことで人は生きることができるという理解があったからだと思います。食事をする時には「いただきます」と言い、食事が終われば「ごちそうさま」と言って、食物生産に携わった人や食事を作ってくれた人の働きに対して「ありがとう」の気持ちを表してきました。今一度、子どもたちにも「いただきます」「ごちそうさま」の意味を、給食を通して理解してほしいと願っています。

食品ロスの半分は「家庭での食品ロス」と言われます。学校と家庭で「食品ロス」について共に考え、食料や食物の生産に「感謝の心」をもった子どもたちを育ててまいりたいと思います。

校長 藤井 朗

「感謝」の心で給食を「いただきます」!



調理場では、密にならないように学年ごとに時間差を設けて給食の受取をしています!

給食委員会「朝の放送」の練習の様子です。

給食を作ってくれた調理員の方々に「ごちそうさま」

学校給食週間には、給食委員会による給食カルタやレッツ・クッキング、給食残量クイズや、人気給食のランキング発表などがあり、栄養や衛生面の大切さや、食べ物や給食に携わる人々に対する感謝の気持ちをもてるような取組が計画されています。



席の間隔をあげ、みんな同じ方向を向いて、だまって食べる「黙食」!

