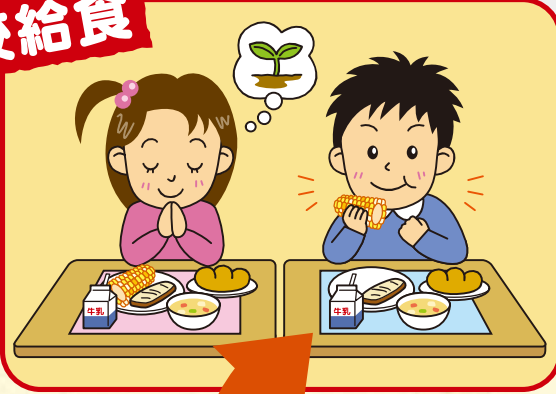


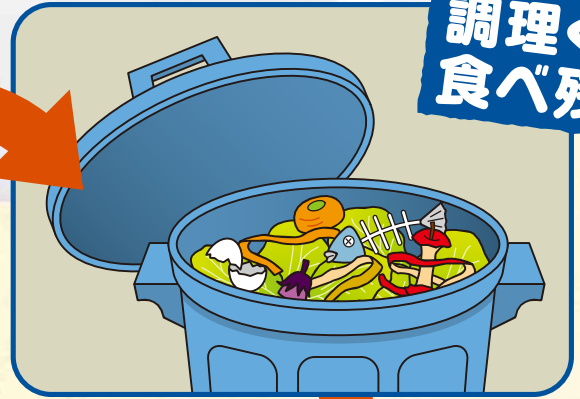
食や環境を考え、食べ物を大切にする心を育む

さっぽろ学校給食 フードリサイクル

学校給食



調理くず
食べ残し



作物



堆肥



家庭でも
子どもと一緒に取組める
ことを考えます



フードリサイクルを通して
食べ物の大切さを
学んでいきます



新鮮な
野菜です



心をこめて
作ります



フードリサイクルの
仕組みを知り、実践に
つなげることが大切ですね



「さっぽろ学校給食フードリサイクル」は、学校給食の調理くずや食べ残しなどの生ごみを堆肥(たいひ)化し、その堆肥を利用した作物を給食の食材にする取組です。

教科等での活動

フードリサイクルの取組を教科等と関連させ、食育・環境教育を充実させています。

平成27年度環境省「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業」に採択され、指導教材(DVD)等を作成しました。指導教材を活用した授業実践校では、子どもたちの理解が深まり、家庭への広がりが見られました。



指導教材(DVD)を活用した授業

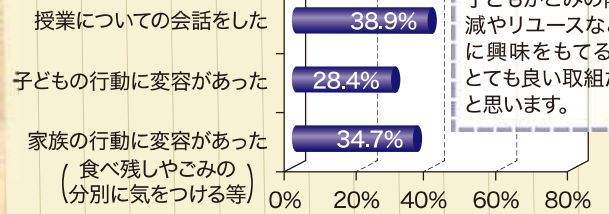


啓発ポスター



プラカード

授業後の家庭への広がり



保護者からの意見
子どもがごみの削減やリユースなどに興味をもてる、とても良い取組だと思います。



中学校理科の授業で学級ごとに畑を作り、作物を栽培。自然界の物質循環に関して体験的に学びました。



収穫した作物は科学部の活動で詳しく研究します。



その日の朝収穫したばかりのフードリサイクルとうもろこしの皮むき体験をしました。はじめて皮むきをする児童も多く、貴重な体験となりました。

給食時間

フードリサイクル堆肥を使用して栽培した作物を給食の食材として使用し、おいしさを味わうとともに食の循環や大切さを学びます。



「今日の給食、残さず食べる人～」「は～い!!」

レタス入り焼豚チャーハン



皮をむいたとうもろこしは調理員さんにゆでてもらい、給食時間に「いただきます!」。

フードリサイクル堆肥活用校の活動

教材園でフードリサイクル堆肥を使用した栽培活動を通じて、生命の大切さや収穫の喜びを学びます。



植ええ・水やり



作物がよく育つよう、リサイクル堆肥のほかにも、米ぬかや落ち葉等を入れ、丁寧に畑を作ります。



土づくり



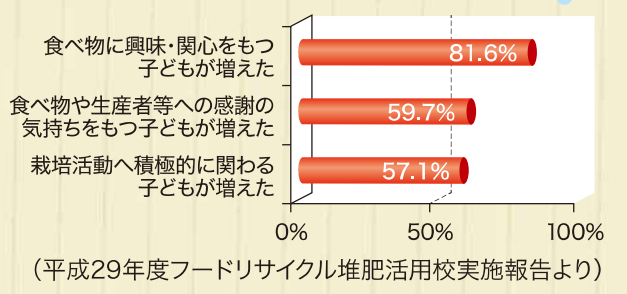
教材園等での栽培活動や教科等と関連させた様々な教育活動を通じて、子どもたちが身近なところから食べ物や環境について考えるようになり、食育の成果を上げています。

私たちにできることは、ごみの分別です。ごみの分別の仕方を覚えたいです。
(小学4年生)

とうもろこしの皮むき体験をして…
・調理する人や食べる人のことを考えて、丁寧にむきました。
・後片付けのことを考えて、ごみがちかららないようにしました。
(小学5年生)

農家の人たちや調理員さんなど、多くの人の思いが込められていて、それを私たちが食べているというのはとてもありがたいことだと思いました。
(中学2年生)

堆肥活用校での指導の成果



自分で植えて育てた野菜を食べることができてすごくうれしかった。あまり好きではない野菜だったけど、食べた甘かった。
(中学2年生)

家庭・地域との連携

家庭・地域と連携を深め、食育・環境教育を推進しています。



教材園で育てたじゃがいもを使って、保護者の方々と一緒にシチューを調理して食べました。



リサイクル堆肥を使った地域農園で、地域の方と交流しながら栽培や収穫の体験をしました。



栽培した野菜を給食で使用。お世話になった方々をお招きして、児童と一緒に会食しました。

フードリサイクルを活用した食育・環境教育の取組



関係局・団体との連携

(公財)札幌市学校給食会では、関係者と十分な連携を取りながら、フードリサイクル作物の提供に務めています。

(公財)北海道学校給食会からは、米ぬかを提供していただき、教材園の土づくりに活用しています。

学校給食の生ごみ収集

学校給食の残渣(生ごみ)は、(一財)札幌市環境事業公社が収集運搬を行っています。学校を含め生ごみを排出する事業所だけの回収ルートを決めて、効率よく回収されています。



札幌市教育委員会 生涯学習部保健給食課栄養指導担当
札幌市中央区北2条西2丁目STV北2条ビル TEL:011-211-3833

ホームページ <http://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/index.html/>



さっぽろ市
02-S01-18-475
30-2-373