



岩五給食だより 号外



令和7年10月15日
江戸川区立小岩第五中学校

こうどう 行動しよう！ —「みんなの給食～給食からSDGsを考える～」の実施—

「SDGs」とは、サステナブル・ディベロップメント・ゴールズの略称です。“持続可能な開発目標”を意味し、“ただでなく、未来まで、すべての人が平和で豊かに暮らし続けるために、世界を良くする目標”ともいえます。2030年までに「誰一人取り残さない社会」を実現するための世界共通の目標です。今、地球上では、「経済」「社会」「環境」それぞれに関連した問題が起きています。この問題を解決する術がSDGsであり、一人ひとりが「自分ごと」として捉え、身近なことから少しずつ取り組むことが大切です。

江戸川区では、「SDGsの理念＝江戸川区が目指す共生社会の考え方」と捉え、「子どもから熟年者、障害のある方や外国籍の方など、さまざまな皆さんが、安心して自分らしく暮らせるまち」を実現させるためにもSDGsを推進しています。

では、個人で何ができるのか。実は、普段の何気ない生活の中にもSDGsに繋がる行動があります。たとえば、そのうちのひとつが「食」です。そこで、生徒の皆さん、保護者の皆さん、地域の皆さんが、学校給食とかかわる取組からSDGsを考える機会となるよう、今年も、区内全ての小中学校で「みんなの給食～給食からSDGsを考える～」を実施します。

小岩五中では、明日・**10月16日(木)**に「みんなの給食」を実施します。今回は、鹿本地区の小中学校で共通の献立です。ぜひ、ご家庭や地域でも話題にしてみてください。また、当日は学校ホームページにも献立とSDGsとの関わりの詳細を掲載しますので、そちらもあわせてご覧ください。

『SDGsえどがわ＊学校給食＊10の行動』

- 01 食材を無駄なく使って食べよう
- 02 栄養バランスを考えて食べよう
- 03 友達と協力して給食の準備・片付けをしよう
- 04 水を大切にしてお水を洗おう
- 05 食の安全に興味をもとう
- 06 食文化の違いや食物アレルギーを知ろう
- 07 給食行事をとおして絆を深めよう
- 08 牛乳パックをリサイクルしよう
- 09 プラスチックごみを減らそう
- 10 江戸川区産の小松菜を食べよう



裏面で、当日の献立と
SDGsとの関わり
について紹介します！

⇒ 裏面へ

がつ にち こんだて エスディージーズ おも かか
10月16日の献立とSDGsとの主な関わり

こうや豆腐 こめこ
・高野豆腐の米粉ドライカレー

ちくさん じぞくかのう あんていてき せいさん だいず げんりょう
: 畜産よりも持続可能で安定的な生産ができる「大豆」を原料として作られる「高野豆腐」をメインの食材として使用する。



ぎゅうにゅう
・牛乳

しげん ぎゅうにゅう
: 資源（牛乳パック）をリサイクルする。



い
・フライドポテト入りサラダ

かわつ ちょうり しょくざい むだ
: ジャガイモを皮付きのまま調理して食材を無駄なくいただくことで、廃棄を少なくする。



じ ば さんぶつ えどがわくさん こまつな かつよう
: 地場産物（江戸川区産の小松菜）を活用する。



ふだん きゅうしょく エスディージーズ おも かか
普段の給食とSDGsとの主な関わり ~江戸川区の学校給食の取組~

3 すべての人に健康と福祉を



せいちょうき ひつよう えいよう きゅうしょく
たとえば、成長期に必要な栄養バランスのとれた給食

- 各学校の栄養士は、和食を中心にし、1食1食が家庭の食事の参考になるように献立を作成しています。

11 住み続けられるまちづくりを



じ ば さんぶつ せっきよくてき かつよう きゅうしょく
たとえば、地場産物を積極的に活用した給食

- 江戸川産小松菜を地元の農家さんから直接購入して使用しています。
- 東京都の水産物等も積極的に使用しています。

12 つくる責任 つかう責任



かんきょう かんが きゅうしょく
たとえば、環境を考えた給食

- 丁寧な調理で、食材の廃棄を少なくする工夫をし、仕方なく出た生ごみは、養鶏場等で活用される飼料にリサイクルしています
- 強化磁器食器の導入をすすめ、破損してしまった食器はリサイクルしています。
- 食器や調理用具の洗浄に使用する洗剤は、合成洗剤を極力少なくし、石けん分を含む洗剤を使用しています。