

令和5年5月9日（火）

今日はSDGsメニューです。

昨年度に引き続き、今年度も**持続可能**な取り組みを行っていきます。

「SDGs」とは・・・

「Sustainable Development Goals」のりやくで、

「えす・でいー・じーず」と読みます。

日本語では「持続可能な開発目標」とやくされています。

「サステナブル=持続可能な」とは、「**ずっとつづけていける**」という意味の言葉です。

料理をするときに、生ごみがたくさん出ます。野菜の皮の部分には、栄養素がたくさんつまっています。今日の給食で使った野菜は、きれいに洗って皮ごと調理しました。さらに、ゴミを燃やす時に出るCO₂は、地球環境に悪い影響を与えることもあります。生ごみを減らすために、材料を丸ごと使う、ひとりがひと口でも多く食べて、食べ残しを少なくするなど、サステイナブルな行動を意識していきましょう。

いつもは、皮を剥いて使う人参も、皮ごと使えば生ごみがこんなに少なくなりますね。

これも立派なSDGsです♪



また、今日のタコライスは大豆ミートを使って作りましたよ。

お肉の代わりに大豆ミートを使うことで、二酸化炭素が減ったり、

豊かな環境が保護したりできる可能性が高くなります。