



食から学ぶ SDGs 児童と市長が「SDGs 給食」を喫食します！

環境省「食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業」の採択を受けた、一般社団法人食品ロス・リボーンセンターと連携し、市内9校の小学校で食品ロスゼロ達成に向けた取組を行います。この取組の一環として、中央小学校3年1組の児童が「リキッド発酵飼料“エコフィード”（※）」で飼育された豚「優とん」を使用した「SDGs 給食」を市長と喫食しますので、お知らせします。

日時：令和7年1月24日（金）12:20～12:50

場所：中央小学校 ランチルーム

（相模原市中央区富士見1-3-22）

献立：肉うどん、いかのカレー揚げ、春菊とチーズの蒸しパン、アーモンド、牛乳

- ・ 当日は、中央小学校のSDGsの取組を、児童が作成した動画で紹介します。
- ・ 取材を希望される場合は、令和7年1月22日（水）正午までに学校給食課までご連絡ください。

✓ 食品ロスゼロ達成月間の取組について

本年1月を食品ロスゼロ達成月間と位置づけ、給食残さの飼料化事業を実施している市内小学校9校において、オリジナルデジタル教材を活用し、食品ロスに関する専門家による出前授業や、(株)日本フードエコロジーセンター（中央区田名塩田）の開発による“エコフィード”で育った豚「優とん」を使用した給食の提供により、食品ロス問題をはじめとするSDGsの理解促進につなげる取組を実施します。

また、期間中は日本フードエコロジーセンターの協力のもと、給食残さ飼料化の対象食材を試行的に拡大し学校給食における食品廃棄ゼロを目指します。

※ エコフィードとは？

環境や経済を意味する「eco」と飼料を意味する「feed」を合わせた造語で食品工場や流通過程で発生する余剰食品、小売店や給食センターで発生する売れ残りや調理屑を利用して製造された家畜用飼料です。



問い合わせ先 学校給食課
電話 042-769-8283