

## ★☆☆SDGs(エス・ディー・ジーズ)と日本の食育☆☆★



最近いたるところで耳にする、「SDGs」。なんだか複雑…と思っ  
てしまいますが、私たち一人ひとりにできることも勿論あり  
ます。小さなこと、身近なことから、「SDGsと日本  
の食育」について考えてみましょう！



Sustainable Development  
Goals (持続可能な開発目標)

### ■ SDGs(エス・ディー・ジーズ)とは？

SDGsは、国連サミットで掲げられた“経済・社会・環境の3つの側面のバランスがとれた社会を  
目指す世界共通の目標”のことです。大きく17ゴールの課題(ゴール)と、それぞれに設定された169  
のターゲット(達成基準)から構成されています。「誰一人取り残さない」を掲げ、人々が人間らしく  
暮らしていくための社会的基盤を2030年までに確立することを目指しています。グローバル化  
が進んだ現代においては、国境を越えて影響を及ぼす課題に、より一層、国際社会が団結して取り  
組む必要があります。一人ひとりにできることをしっかりと考え、一歩踏み出して、小さなことでも  
世界の方と一緒に取り組んでいきたいですね。

### ■ 学校給食における取り組み

今年度より始まった**第四次食育推進基本計画**にSDGsの観点を取り入れて目標の追加見直しを  
行いました。さらに、文科省としては子どもの食にかかわる部分を重要視し「**学校給食での地場  
産物を活用した取組等の増加**」という目標に力を注いでいます。子どもたちが身近に実感を持って  
地域の自然や環境、食文化、産業について理解を深め、生産者や生産過程を理解し、食べ物への感謝  
の気持ちを抱くことができるような取り組みが行われています。

### ■ 私たちにもできること

SDGsについて、漠然と何ができるのか考えるのは少し難しいですが、農林水産省が出した  
「食育ピクトグラム」から考えてみると、自分たちに出来ることが見えてくるかもしれません。



#### ● 子どもへの食育活動の一例

- ・地場産物を積極的に使い、産地・生産者・産地になつた由来などを提示し、食材について考える機会を設ける
- ・地域の郷土料理や伝統料理等の日本の食文化を伝える

#### ● 食品ロス削減活動の一例

- ・冷凍ミールを使用して長期保存可能な食材を使う
- ・容器包装の工夫により鮮度保持期間を延長
- ・野菜を皮ごと使ったり、残った料理をリメイクしたり、食品ロス削減につながるレシピを考案

SDGsの17つのゴール全てを解決することは難しいですが、子供たちに食について考える機会を作り、食品ロスを減らす活動は家庭・学校・企業など、どこでもできるのです。この機会に皆様の地域にはどんな食材が作られているのかを知り、SDGsのゴールに一歩でも近づく取り組みに加わってみませんか？