

給食の残食を減らす

上田染谷丘高等学校 1年 坂口幸輝

テーマから解決するSDGs



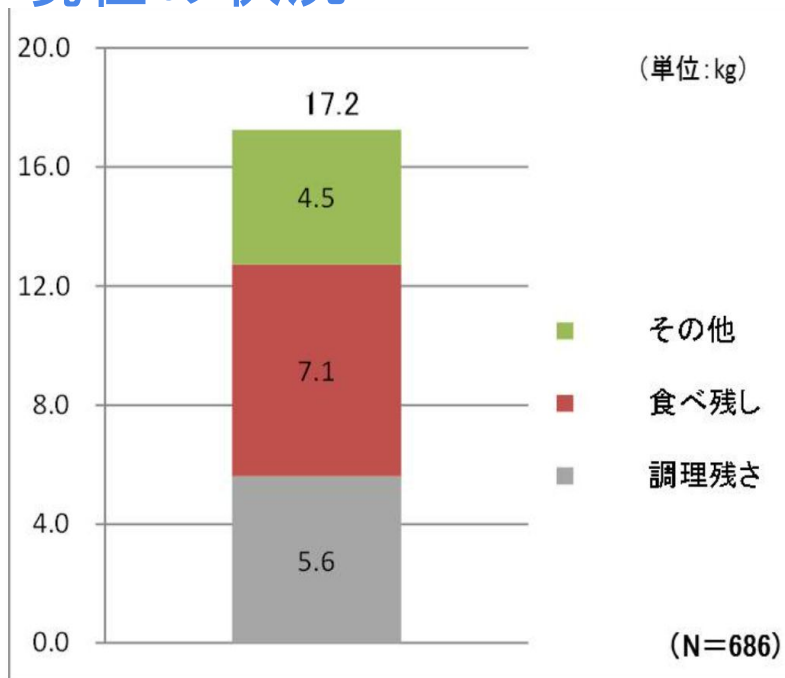
テーマを選んだ理由

給食の残食量は生徒一人あたり年間17.2kgもあり、その内の残食量は7.1kgになり多くの食品ロスが生じていると感じたから。

給食に限ったことではないが残食することで大切な資源や給食に携わる方々の労力が無駄になってしまうから。

給食の残食量を減らせればsdgsに貢献できるから。

現在の状況

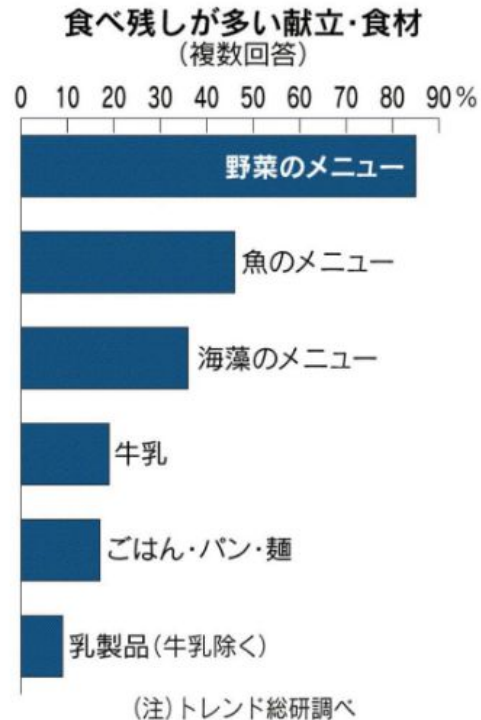


テーマを実行するには

残す理由として時間の少なさ、量の多さが挙げられていたので、コッペパンやソフト麺など安全に持ち帰れる食品を持ち帰れるようにする。

食品の新鮮さをキープする方法、十分保存出来る給食のメニューを調べる。

好き嫌いの多い献立を把握し、生徒同士で協力してそれによる残食を減らす。



まとめ

給食の持ち帰りをする

好き嫌いを把握して生徒同士で協力するようになる

感想

高校生になってあらためて給食の残食について考えられた。