

オーガニック給食推進事業～食育とSDGs～



■ 事業背景

- ・ オーガニック給食は、有機農産物(オーガニック農産物)を使用した学校給食です。子どもたちに化学農薬、化学肥料を用いないことで環境に配慮して生産された有機農産物を使用することは、生物多様性の保全と肥料原料の輸入依存対策に有効で、持続可能な社会の実現(SDGs)に貢献します。



■ 事業内容

- ・ 本市では、今年度4月から市立小学校13校と市立中学校5校の学校給食で有機農産物を取り入れてた、オーガニック給食をスタートしました。(生鮮野菜の50%以上を有機化、パンは数量の少ない国産有機小麦粉を使用、米は農薬肥料の通常使用量の半分で生産する特別栽培の大坂エコ農産物で泉佐野産米100%で調理。保護者からは、「素晴らしい」、「これからもずっと続けてほしい」など、大変高評価する声をいただいています。

■ 企業の皆さまへのメッセージ

- ・ 学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、重要な役割を果たしています。本市の学校給食では、栄養バランスのとれた献立であることはもちろんのこと、「食にまごころを込めて」をモットーに、可能な限り手作りの給食を提供しています。また、学校給食から、「食」の楽しさを体験できるよう、オーガニック給食をはじめとして、毎月19日を食育の日として世界各国のメニュー(フィリピンのアドボ)や日本各地のメニュー(沖縄県にんじんシリシリ)を提供するなど様々な取組みを行っています。これらの取組みを持続的に実施していくため、企業の皆さまのご支援を、何卒よろしくお願ひ申し上げます。