



市内の現場でSDGsを体験する「フィールドワークショップ」 新給食センターが取り組むSDGsを学ぶ

10月17日、能美市内でSDGsに取り組んでいる現場を「見て」「体験して」学ぶフィールドワークショップの第1回が、令和6年9月から運用を開始した粟生町の「能美市学校給食センター」で開かれました。この新しい給食センターは、主に根上地区や寺井地区の各学校に給食を配達していく、安全・安心で美味しい食事を届ける調理や衛生管理のほか、環境に配慮したエネルギーも導入して、SDGsへの貢献も目指しています。

会場には昼食として提供を受けている寺井高校の生徒を含めた市民の皆さんが出で、調理の様子を見学したり、実際の調理器具に触れたりしながら、センターによるSDGsの取り組みの数々を学んでいきました。地元産の木材でつくったペレットを燃料にしたボイラーについても実物の前で説明を受け、最後は調理されたばかりの給食をみんなで味わって、給食づくりを通じて地域や環境を守ろうとするセンターの働きを深く理解することができました。

学びと体験を得ながら、能美市のSDGsの取り組みを学ぶフィールドワークショップは、今後もさまざまな内容で開催していく予定です。興味のある市民の皆さんにはぜひ参加してみてください。

※詳しい内容や見学の様子は、上記2次元コードからご覧ください。



参加者からは「システム化と環境配慮の両立がすばらしい」、「(給食センター職員に)感謝の気持ちでいっぱい」など、給食センターの運営に対する感謝と称賛の声が多数寄せされました。

SDGs & カーボンニュートラルに参画しよう「地産地消で地球をまもる」

能美市学校給食センターでは、県内の農家さんが作った野菜を使ったり、旬の野菜を使ったりして、おいしい給食を作っています。

また、地元の農家さんが作った野菜を売ったり、それを使った料理を提供したりしているお店もあります。

「地域で作った食べ物を地域で食べること」を「地産地消」といい、食べものや自然を大事する気持ちがたくさんつまっています。

地産地消が貢献しているSDGsのゴール



ゴール8／働きがいも経済成長も

地元の食べものを使うことで、地域の仕事やお金の流れもよくなります。



ゴール11／住み続けられるまちづくりを

地元の農家さんや漁師さんを応援することになり、まちの人たちのくらしも元気になります。



ゴール12／つくる責任 つかう責任

地元で採れた野菜をムダにせず売ることで、食べものロス(ムダ)をへらすことができます。



ゴール13／気候変動に具体的な対策を

生ごみを燃やすときに出る二酸化炭素を減らせるので、地球温暖化を防ぐことにつながります。

カーボンニュートラルへの貢献

食べものを遠くから運ぶには、トラックや船、飛行機などが必要です。これらは運ぶときにたくさんの二酸化炭素を出します。でも、近くの農家で作られた野菜なら、お店に運ぶ距離が短く二酸化炭素の排出が少なくてすみます。

わたしたちにできること

わたしたちも、地元の食材を使ったごはんや近くの農家で作ったものを売っているお店を選ぶことで、二酸化炭素を減らすお手伝いができます。地産地消の食材は、新鮮でおいしくて、地球にもやさしい！みんなで選んで、もっと広げていきましょう。