別紙４

審査項目の追加について

志太榛原農林事務所

令和４年度から以下の審査項目を追加しています。皆さんの創意・工夫で環境にやさしい給食メニューを考案してください。

追加項目：「食と環境の調和を意識した工夫がされているか」

**ＳＤＧｓ**と食の関わり

　世界では、貧困・紛争・テロ・気候変動・資源の枯渇など数多くの課題に直面しています。これらの課題を解決するための具体的な目標（ＳＤＧｓ)が国連サミットで採択されました。

　ＳＤＧｓには、「貧困をなくそう」「飢餓をゼロに」などの１７の共通目標が定められています。

　目標達成のために、国際機関、国、企業だけでなく、子どもたちを含めた全ての人たちが目標達成のために行動することが求められています。

　こうした世界的な動きのなかで、給食コンテストに参加していただく、高校生の方々にも、「自分たちにもできるＳＤＧｓ」を考えていただくことを目的に、審査項目を追加しました。

食と環境の調和を意識した工夫とは？

例

●食品ロス削減

　・根菜類を皮ごと利用する。根菜類の皮の料理

　・おからの利用

　　　現在では、おからの利用も盛んに行われていますが、依然として大量に廃棄されています。

　・おからの出ない豆腐の利用

　　　焼津市発祥　　　商品名：「するが美人」

●環境にやさしい農業の実践

　静岡県内には、環境に優しい農業（有機農業、減化学農薬、減化学肥料）を実践

している生産者がいます。そのような生産者から食材を調達して利用する。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　・・・ＥＴＣ