

「食材の調理くずを減らすメニュー」など、未来を担う子ども達に「食品ロスや生ごみの削減について考えてもらうきっかけになる給食」を提供し、「次の 100 年も持続可能なまちの実現」に向けた食育を実施しています。

時 期	令和 6 年 5 月～11 月(予定)
場 所	全市立小・中・義務教育学校
実施内容	「食材の調理くずを減らすメニュー」など、子ども達に「食品ロスや生ごみの削減について考えてもらうきっかけになる給食」を提供
目 的	「生きた教材」である学校給食を活用し、未来を担う子ども達に「次の 100 年も持続可能なまちの実現」に向けた食育を実施
献 立	献立等実施内容は以下の市ウェブサイトに掲載 https://www.city.koriyama.lg.jp/soshiki/197/122766.html QRコード： 献立の例：  ↑ おからそぼろ、丸ごと煮干し粉入りみそ汁 等  ↑ 丸ごと夏野菜(皮ごと)カレーライス 等
そ の 他	●本市の学校給食は、日本国憲法第 26 条第 2 項（義務教育の無償）を踏まえ、令和 4 年度第 3 学期から全額公費負担により提供 ●10/18（金）郡山市立赤木小学校において、市長が SDGs 給食を試食予定