

SDGs新聞

一富士フードサービス株式会社

食べものと友だちになろう！

# SDGsラジオを聴いてみよう！

みなさん、食べることは好きですか？ごはんを食べることは、生きていくうえで欠かせない、とても大切なことです。ごはんで未来の元気をつくる「一富士フードサービス」は、幼稚園や保育園の子どもたちに、食べることの楽しさや大切さを伝える「食育」を行っています。

たとえば、おいもを掘ったり、野菜を洗って皮をむいたり、おにぎりをつくったり、といった体験ができます。自分の手でやってみることで、食べものへの興味や、つくってくれる人への「ありがとう」の気持ちが生まれます。

また、こどもの日の「こいのぼり寿司」やハロウィンの「おぼけシチュー」など、季節に合わせた給食メニューで、行事や文化に親しむ楽しさも伝えています。小さなころから食について学ぶことは、体と心の成長につながっていきます。

食べることは、元気のもと。まずはみなさんも、今日のごはんを大切に味わってみませんか？

# SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！



「食育」とは、食べものの大切さやえらび方、食べることの楽しさを学ぶことです。また、その食べものがどこで育ったのかを知ること、食育のひとつです。「食べものはどこからくるのか」「だれがつくっているのか」を知することは、とても大切です。そこで注目されているのが、みなさんが住んでいる地域でとれた食材を使う「地産地消」です。地元の食材は新鮮でおいしく、それが地域の農家を応援することにもつながります。

画像参照：地域で育った食材のイメージ



画像参照：「こいのぼりカレー」の給食（一富士フードサービス公式HPより）



画像参照：給食をつくっているようす（一富士フードサービス公式HPより）

## キーワード

地産地消

地域でとれた食材を、その地域で食べることです。新鮮でおいしいだけでなく、地域の農家も元気になります。

食文化

食べものや食べ方に関する、その国や地域ならではの、習慣や工夫のことです。行事食や家庭の味など、くらしの中で大切に受けつがれています。

食物アレルギー

ある食べものを食べたり触れたりすると、体が敵だと思って反応し、かゆみや痛みがでるということです。食材や調理のしかたを工夫する必要があります。

## 対象ゴール



みなさんにできること！

毎日のごはんに使われている食材が、どこで育ったのか調べてみましょう。

おさらい

- 「食育」は、食べものの大切さや食べることの楽しさを知り、元気な体と心を育てるための大切な学び。
- 「地産地消」について知ること、食育の中でも大事なポイント。
- 一富士フードサービスは、食べものにふれる体験や行事の給食メニューなどを通して、子どもたちへの食育を行っている。

## メモ

