



給食から学ぶSDGs

エコフィードで育った豚肉を使用した
「SDGs 給食」を提供します！

令和8年1月28日
相模原市発表資料

本市では、給食調理の過程で排出される残さを「エコフィード(※)」という豚の飼料に加工し、資源の有効活用を図っています。この度、この取組を実施する市立小学校のうち10校で、エコフィードで飼育された「^{ゆう}とん(豚肉)」を使用した「SDGs給食」を提供します。

また、SDGs給食の提供とあわせて、食品ロス問題をテーマに、国の環境・リサイクルに関する有識者委員としても活躍される環境カウンセラーの鬼沢 良子氏を講師に招き、オリジナルデジタル教材を活用して特別授業を行います。

なお、SDGs給食・特別授業は、食品ロスゼロを目指して活動する一般社団法人食品ロス・リボーンセンター(東京都千代田区)をはじめ、行政・学校・企業等の連携により、令和4年度から実施しています。

からだにやさしい 味がやさしい



＜乳酸発酵飼料育成豚＞

※ エコフィードって何??

環境や経済を意味する「eco」と飼料を意味する「feed」を合わせた造語で、食品工場や流通過程で発生する余剰食品や調理屑を利用して製造された家畜用の飼料です。



▲飼料化工場(株)日本フードエコロジーセンター)



児童と教育長がSDGs給食を喫食します



日 時 令和8年2月5日(木) 11:40~12:25 食品ロスに関する特別授業(3年生)
12:30~13:00 児童と教育長のSDGs給食喫食

場 所 市立大野小学校(相模原市南区古淵3-21-2)

献 立 菜めし、牛乳、とんかつ、ゆでキャベツ、切り干し大根のみそ汁

※ 取材を希望される場合は、令和8年2月3日(火)までに学校給食課までご連絡ください。



問合せ先 学校給食課
電話 042-769-8283