

西巢鴨第三保育園のSDGs



～持続可能な未来のために～

調理室の取り組み目標

～食品ロスをなくそう～

12 つくる責任
つかう責任



- ・その日の人数を確認してからご飯やパンの準備をしています。切り身の肉や魚が残った場合は、5歳クラスへ盛り増しという形で対応しています。
- ・園庭で栽培した野菜を調理して給食に出すことで、食育にもつながっています。

3 すべての人に
健康と福祉を



～食べたくなる工夫・プラスαのお楽しみ給食～

- ・年に一度の誕生日は特別！誕生日食でお祝います。
- ・行事食のランチプレートやお弁当のひと工夫で楽しいおいしい給食を目指します。

