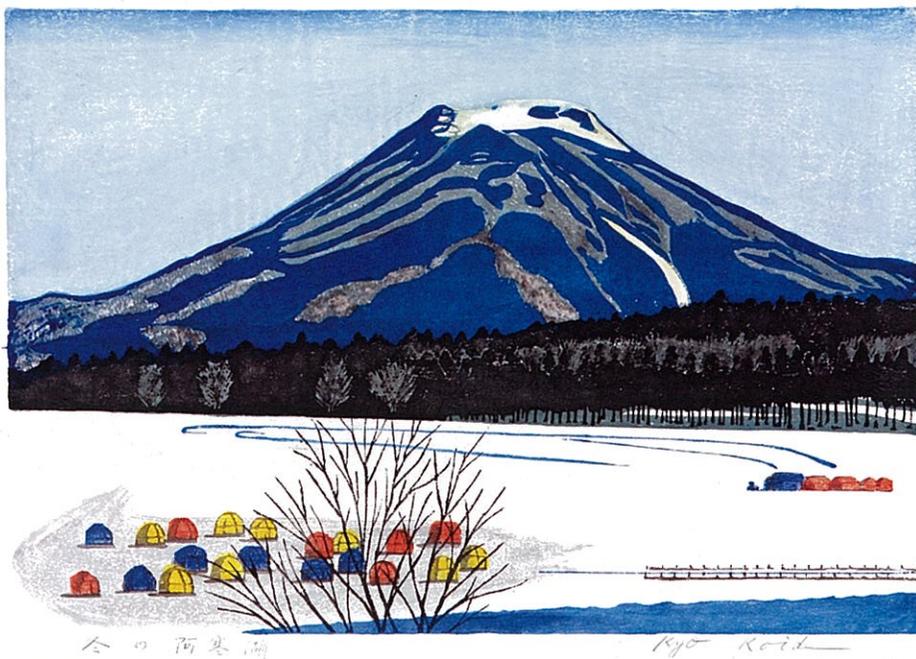


(一財)札幌市環境事業公社 情報誌 第14号

アンパス

un pas

フランス語で「一歩」の造語。一歩一歩お客様との絆を深め、
ともに環境への理解を深めるという意味を込めました。



冬の阿寒湖

Kyo Koik

『冬の雄阿寒岳と阿寒湖』小出 匡作

「アンパス」第14号をお届けいたします。

今号は、札幌市教育委員会が取り組んでいる「さっぽろ学校給食フードリサイクル」についてのご紹介と、「食品ロス問題」について取り上げております。

本誌に対する皆様のご意見等がございましたら、ぜひお寄せください。

札幌市教育委員会が取り組んでいる「さっぽろ学校給食フードリサイクル」についてご紹介します。

さっぽろ学校給食 フードリサイクル

札幌市では、市内の小・中学校から出る学校給食の調理くずや残飯などの生ごみを分別し、生ごみ専用車でリサイクル施設に搬入して、飼料化・堆肥化しています。



生ごみ収集風景

その生ごみから出来た堆肥（フードリサイクル堆肥）を使用して農家が栽培した作物（レタスや玉ねぎなど）を学校給食の食材にする取り組みを「さっぽろ学校給食フードリサイクル」

として札幌市教育委員会では、平成18年度から行っています。



フードリサイクル堆肥まき

堆肥を使用したレタス畑



また、このフードリサイクルを活用した食育・環境教育の取り組み（活動）として、給食の時間における指導・教材園での栽培活動、調理実習、調べ学習、農体験リーダーなどの派遣による学習、リサイクル施設の現地見学等を実践しています。



レタス焼豚チャーハン

教材園での活動風景



教材園



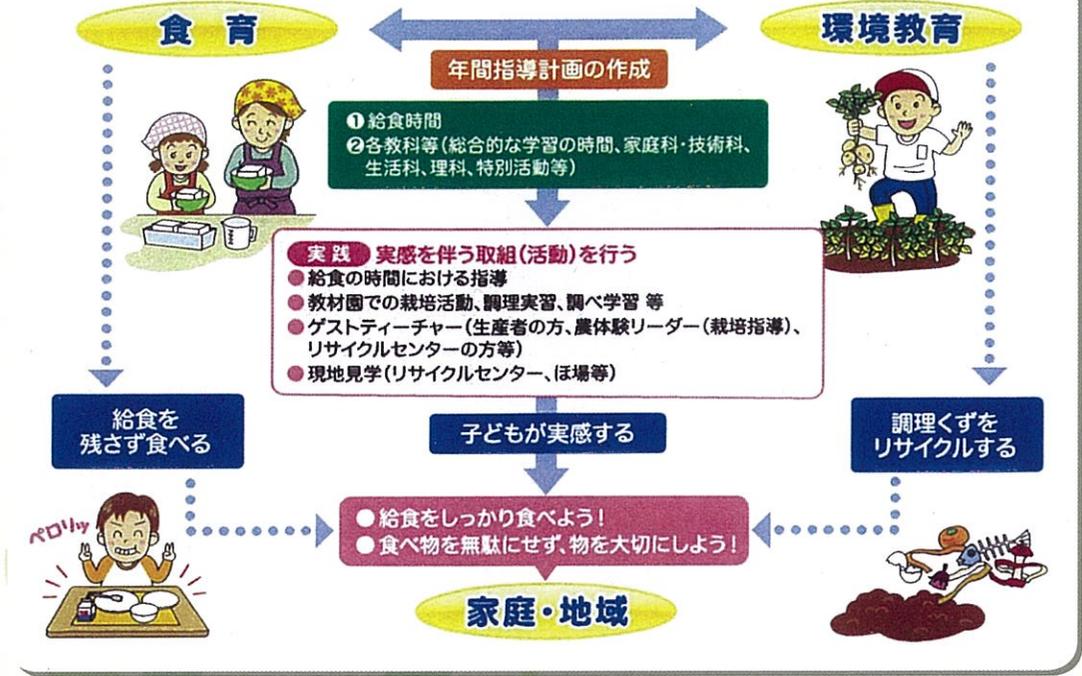
特にこの取り組みを通じて子どもたちが、給食をしっかりと食べて、食べ物を無駄にせず、大切にすることを実感し、給食を残さず食べるようになることは、

昨今問題となつている食品ロス問題の解決にも貢献しているといえます。
こうした取り組みが評価されて、平成27年度、環境省が行っている「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3Rの促進及び学校における3Rを題材とした食育・環境教育活動を促進するモデル事業」として、全国の自治体の中から札幌市を含めた3市が選定されました。
今回のモデル事業では、食に係る循環の仕組みや再利用、廃棄物抑制の重要性について理解を深めるために、食育・環境教育の指導教材や啓発教材を作成するとともに、この教材を活用した取り組みを通じ、児童・生徒への食育・環境教育の充実を目指すこととしています。



給食風景

フードリサイクルを活用した食育・環境教育の取組



※掲載の写真等は札幌市教育委員会冊子より抜粋しております。

生ごみリサイクル

【生ごみとは】

野菜くず・残飯類・魚・肉・骨・期限切れ食品及びこれらに準ずる有機性残さで、飼料化・堆肥化の障害となる物が取り除かれた状態で排出されたものです。

※生ごみリサイクルの障害になるもの(いわゆる夾雑物)の詳細については公社ホームページでご確認ください。
(<http://www.kankyuu-sapporo.jp>)

【生ごみリサイクルの現状】

平成10年度から実施している生ごみリサイクルは、17年目を迎えています。

平成26年度の収集量は、約24,000トンで、3カ所の飼料化・堆肥化リサイクル施設に生ごみ専用車で搬入しています。

収集事業所数は616事業所となっております。収集事業所の業種別では学校が一番多く、続いてデパート・スーパー、飲食店となっています。

生ごみの収集曜日は、月曜日から土曜日の中で、排出量等により排出事業所ごとに取り決めていますが、日曜日はリサイクル施設が受入していないため、収集は行っておりません。

生ごみリサイクルでのお願い

【水切り】

生ごみの水分は、飼料化や堆肥化の大きな妨げになるだけでなく、生ごみの水切りが不十分な場合、その汚水が積込時や運搬中に飛散するとともに、臭気や衛生上の問題、冬期は飛散した汚水の凍結による転倒事故などの原因ともなります。

排出される段階での水切りの徹底をお願いします。

【分別徹底】

生ごみの収集については、飼料化・堆肥化の障害となるもの(夾雑物)が混入すると処理施設での処理に支障を来します。

分別の徹底にご協力をお願いします。

生ごみの分別排出を やってみよう

【生ごみリサイクルに参加してみませんか】

生ごみリサイクルについては登録申請をして、量や質など一定の条件を満たす必要がありますので、詳しくは札幌市環境事業公社までお問い合わせください。

(TEL 219-53353)



未来みどりさん
社内のごみの担当を
しているOLさん

教えて! パツカー博士



パツカー博士

知識が豊富な古参の収集車。
まだまだ現役!!

「食品ロス問題」ってなあに?



こんにちは、博士!!
ところで最近「食品ロス問題」ってよく聞くけど、博士知ってる?

まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことじゃよ。
売れ残りや期限切れの食品、食べ物などが日本では年間500~800万トン
(このうち事業系は300~400万トン)もあるんじゃ。



年間500~800万トンってどのくらいの量なのかなあ…?

日本における米の年間収穫量(約850万トン)にほぼ匹敵してあるんじゃよ。
日本人ひとり当たり毎日おにぎりを1~2個捨てていることになるんじゃよ。



え~っ、そんなに捨てられてるの!!もったいない!!

そうなんじゃよ。
この量は、世界中で飢饉に苦しむ人々に向けた各国の食料援助量(約400万
トン)の2倍に相当するんじゃ。資源の有効活用や環境保護からも「食品ロス」
の削減への取り組みは重要なんじゃ。



「食品ロス」を削減するにはどうしたら良いのかなあ……?

みどりさんは家庭から出る生ごみの約4割は食べ残して、その半分が手つか
ずで捨てられた食品であることは知っておるかな?



手つかずで捨てられる食品がそんなにあるなんて…、全然知らなかったわ。

だから、まずは買い物のときに食材を買い過ぎないこと、そして使い切り、食
べきことが大切なんじゃ。買い物に行く前には冷蔵庫の在庫を確認して、必
要なものだけを買うように心がけることが大切なんじゃよ。



それなら私にもできそうね。これからは食材の買いすぎに注意しないとね、
博士、今日から私も「食品ロス」削減に取り組むわ!!
教えてくれてありがとう、博士。

な~に、お安い御用じゃよ。
「食品ロス」の削減は、一人ひとりが食べ物に感謝する気持ち
をもって、無駄にしない取り組みが必要じゃからな、みど
りさんのような心掛けが大切なんじゃよ。
さあ、収集再開じゃ!!



平成28年2月発行

編集・発行 / 一般財団法人札幌市環境事業公社
札幌市中央区北1条東1丁目 サン経成ビル

●本誌に関するご意見、ご要望等

電話 219-2053 FAX 219-0882

●事業系一般廃棄物の収集全般に関すること

電話 219-5353 FAX 219-0053

<http://www.kankyousapporo.jp>



この情報誌は再生紙を使用しています。