

2 飢餓を
ゼロに



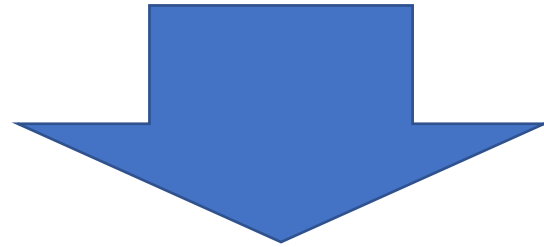
県内の食品ロスを削減 するための対策

城北高校 204HR
坂本蒼依 久保梓月
南東桃葉 藤守佑美

今私たちが日常でできる食品
ロスの対策は、どんなものか
あるのかと思ったから。

具体的な対策方法

家庭・外食での食べ残し
腐敗やカビの発生
お店での売れ残り



上板町給食センターでは残飯を生ごみ処理機で肥料にし、その肥料を近所や学校に配布している。そして、近所や学校から出た残飯を生ごみ処理機にかけることによって循環が成立する。

上板町給食センターでの成果

2019年度は野菜の使わない部分を町内の養豚業者に提供するなどし、調理くずを18年度から93%削減した。食育を通して児童生徒の意識向上も図り、給食の食べ残しを37%減らした。

根菜の皮をむかずに調理したり、野菜から切り落とした部分を地元の養豚業者に飼料として提供したりして無駄を省いた。その結果、センターから出る調理くずは19年度の月平均が36kgで18年度の524kgから大きく減少。

私たちにできること



- ・事前に食品ロスを防げるように賞味期限を見てから買う。
- ・野菜の芯や皮の食べることができる部分は再利用して使うことができるため、もう一品作り少しでも食品ロスを減らす。
- ・自分が食べることができる量の食材を買ったり、冷蔵庫の中身を確認してから買いに行くなどして買う量を調節する。