

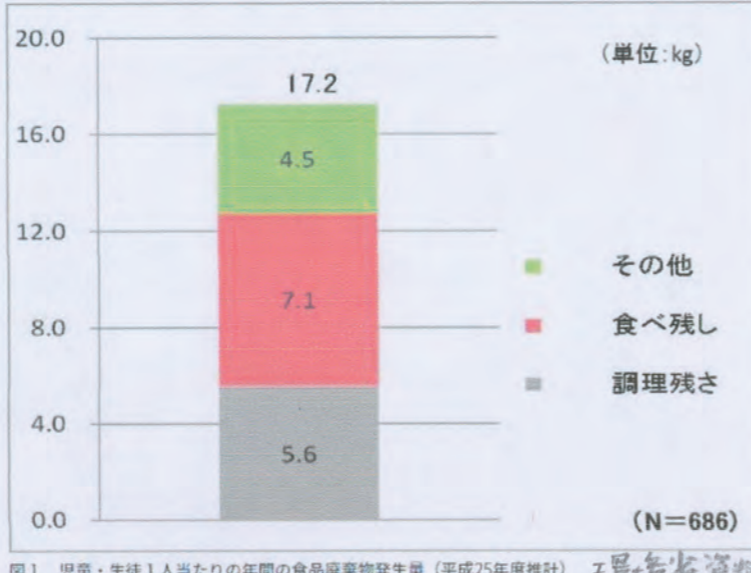
すてない新聞

給食の残飯はどうなるの？

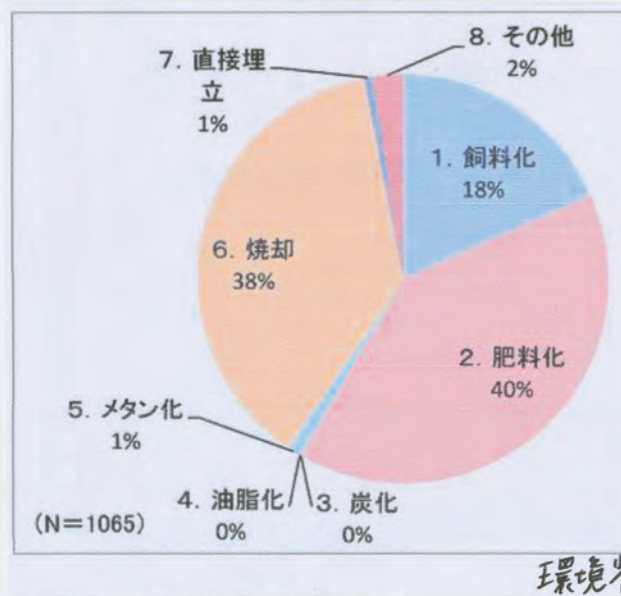
私達は給食の残飯がどうなるのか、今まではなんとなく気にしていませんでした。そして、その残飯について調べていたら、「食品ロス」という言葉にたどりつきました。

食品ロス「本来食べられるのにすてられてしまう食品のこと」

食品ロスは、生産者の時間と労力や消費者のお金を無駄にしています。環境省は、学校給食による食品廃棄物の発生を調査しました。その結果、児童一人当たりの年間の食品廃棄物の発生量は推計で七二kgでした。その内の七二kgが食べ残しです。調理残すとは野菜の皮などのことを、食べ残しと調理残すをほとんどを占めます。



もう一つは、学校給食による食品廃棄物の処理法についてのデータです。リサイクル率は約五十九%で、その内訳は、堆肥化が四〇%、飼料化が十八%でした。このリサイクル率をもう少し増やせませんか？

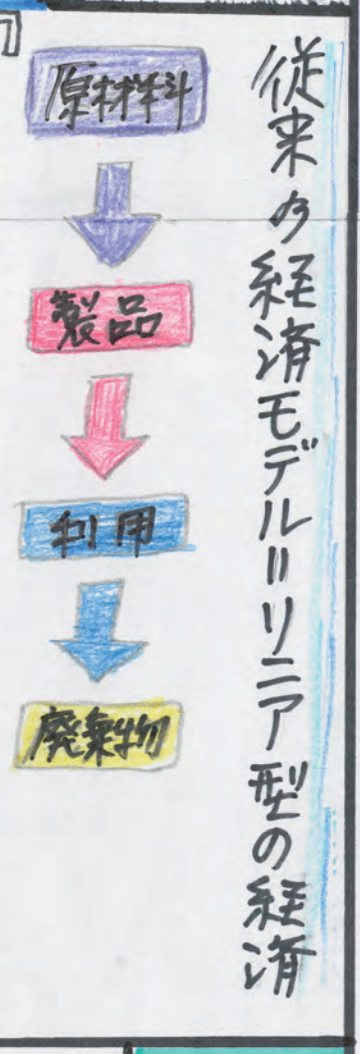


「サーキュラーエコノミー」と呼ぶことを初めて知りました。

学芸大学教育学部
附属橘小学校
五年 山口穂花
四年 山口佳穂



サーキュラーエコノミーとは…「すてない経済」



従来の経済モデルはリニア型の経済を消費しながら、大量の廃棄物やCO2を排出する仕組みで資源のつかうというリスクを招きかねない一方通行の経済モデル

サーキュラーエコノミーは循環型経済。従来の3Rの取り組みに加え資源投入量、消費量を抑えつつ、ストックを有効活用しながら、サービス化等を通じて付加価値を生み出す経済活動であり、資源・製品の価値の最大化、資源消費の最小化、廃棄物の発生抑制等を指すもの。

サーキュラーエコノミーの三原則

- ① 廃棄物や汚染を出さない。
- ② 製品と素材を循環させる。
- ③ 自然を再生させる。

これまで日本政府は3Rの推進を行っており、それにより廃棄物の削減に取り組んできました。サーキュラーエコノミーも似ているように思われますが、明確なちがいがあります。それは、3Rは廃棄物が出る前提ですが、サーキュラーエコノミーは製品の設計段階から、廃棄物が発生しない前提で資源を循環させる所です。

サーキュラーエコノミーの身近な例

① 残飯を竹粉を使って堆肥化!

私の家で出た残飯を約800gに竹粉二五〇gを混ぜて、軒下においておきました。毎日スプーンでかき混ぜます。一ヶ月くらいで堆肥になって、度々育てている野菜に使いました。おいしい野菜が収穫できました。



② ラントセルでサーキュラーエコノミーを実現!

私が使っているラントセルはLIFE ANDという、使い終わった古着や工場での生産時に残った生地が原料の循環型リサイクルポリエステル(REN)を使っています。軽いし、使い勝手もいいので、気に入っています。



まとめ

給食の残飯を入手するためには、もちろん一人一人が大切に給食を食べる事が大切だと思います。でも、どうしても残ってしまった残飯をコンポストの低い物を使って、堆肥化できたら、それで学校の野菜や植物を育てるという循環の仕組みができたらいと思います。すてない社会にできる事から貢献したいです。