

かんきょう
環境のこと
学ぼう！ 考えよう！

知っていますか？

学校の生ごみが

なんと“**家畜のえさ**”に生まれ変わるんです！

大田区立の小・中学校で出される給食では、調理のときに野菜・果物をむいた皮や卵のカラなどの生ごみ、また、給食の食べ残しによる生ごみが出ています。

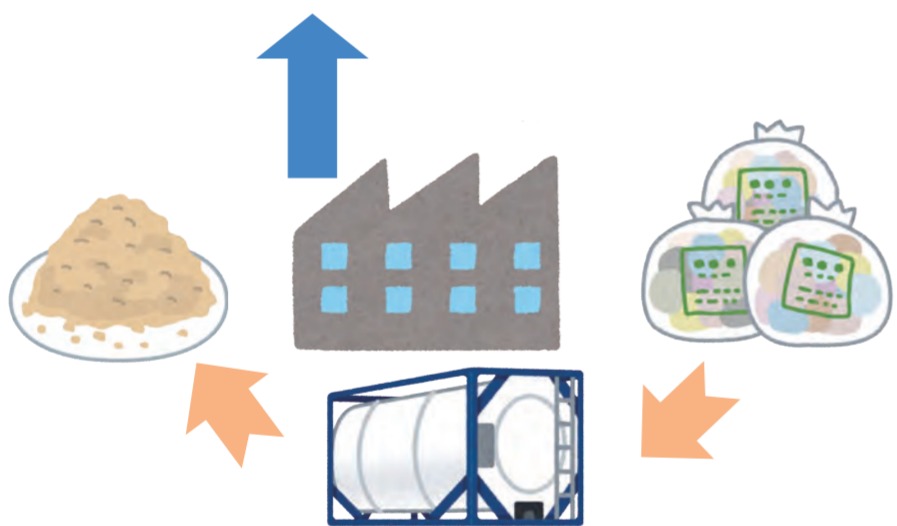
以前は、これらの給食で出た生ごみは清掃工場で燃やして処分していました。その量は年間600トン※1にもなっていました。しかし、これらの生ごみに手を加えると、豚や牛などの家畜のえさ（これを飼料といいます）に生まれ変わるのです。

※1…令和2年度の値

大田区では令和2年から、給食で出た生ごみを加工して飼料などに生まれ変わらせる、環境にやさしい食品リサイクルを行っています。



飼料を食べた家畜の肉などが、再び給食の食材になります。



生ごみを加工して飼料ができます。



©大田区



給食調理のときに野菜の皮や卵のカラなどの“調理くず”や“食べ残し”などの生ごみが出ます。



生ごみを集めて、工場に運びます。

図はイメージです。食材が直接的に区立小・中学校に提供されるものではありません。

リサイクルされるのだから、食べ残してごみにしても大丈夫!?

いえいえ、リサイクルするには、生ごみを燃やして処分するよりもお金がたくさん必要になってしまうんだ。だから、「食べ残し」など、ごみは出さないようにするのがイチバンなんだね!!

生ごみをリサイクルして飼料にするには、燃やして処分するのに比べて、ほぼ倍の費用がかかってしまうんだ!!

大田区の小学校で3,000万円以上※2、中学校で1,500万円以上※2がリサイクルにかかってしまう計算になるんだ。すごい金額だね!!

※2…令和3年度の推計値



©大田区

大田区の給食リサイクルや食品ロスを減らす取り組みについて、くわしく知りたいという人は、こちらまでお問い合わせください。

大田区役所環境計画課 電話：03-5744-1625 ファックス：03-5744-1532 E-MAIL：kan-kei@city.ota.tokyo.jp

