



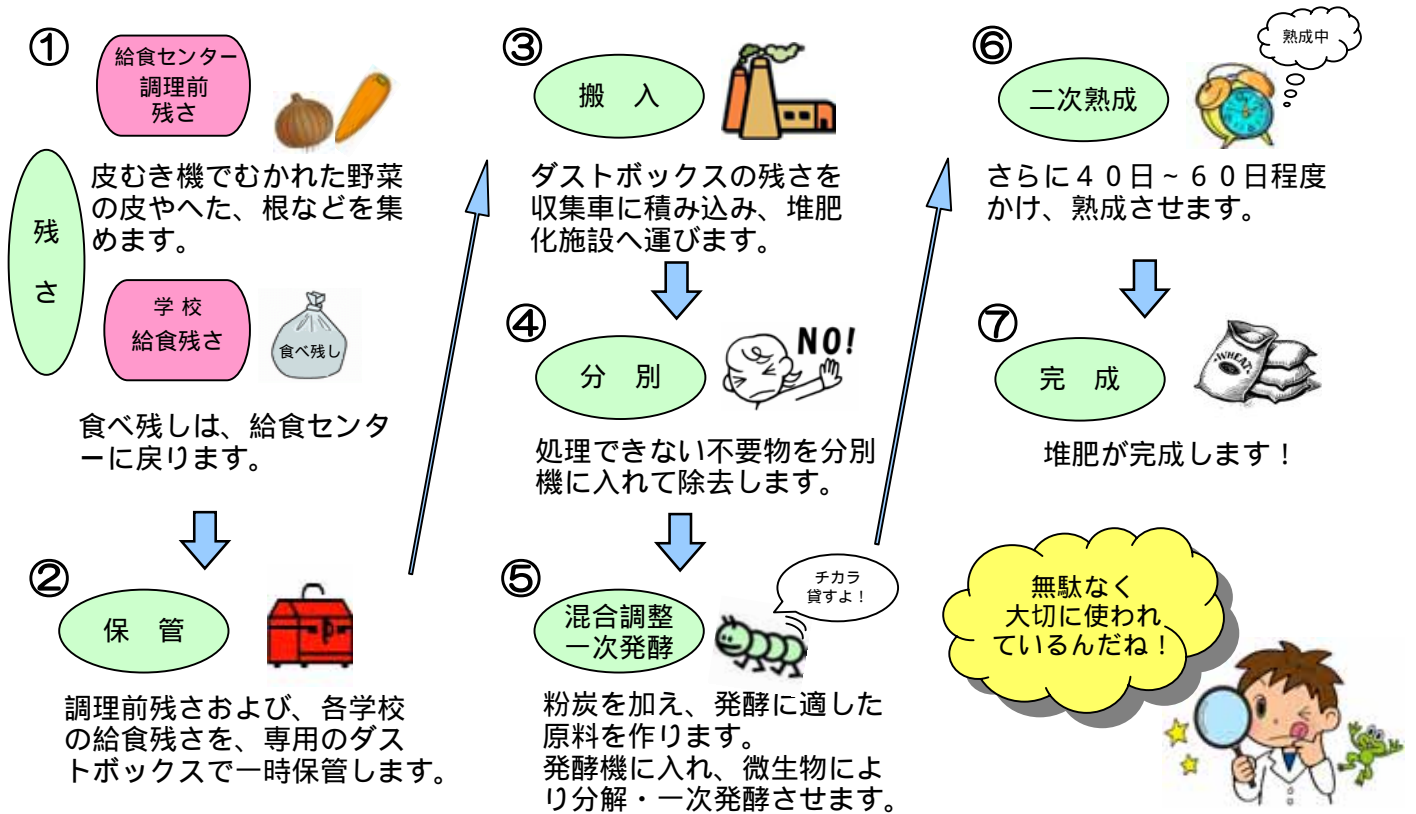
桜のつぼみが日ごとにふくらんできました。早いもので、今年度も残りあとわずか！
給食たよりの「食育から考えるエコ」特集も最終回となりました。
今回は青梅市の取り組みについてお伝えします。

青梅市の取り組み その1 給食残さ堆肥化事業



学校給食センターは、平成19年度から2つの調理場と市内26の小中学校から排出される給食残さを、ゴミ減量と食品リサイクルの趣旨から堆肥化する事業を実施しています。

給食残さから堆肥ができるまで



青梅市の取り組み その2 食用廃油リサイクルモデル事業



～事業の内容～



給食センターから出される食用廃油からBDFを作り、給食の配送車で調査しています。

モデル事業の結果を検証し、将来的には家庭から出される食用廃油の活用に結びつけることができると考えています。



ごみ減量・リサイクル推進を図るため、BDF（バイオディーゼル燃料）を使った車で走行状況や燃費などを調査・検証するモデル事業が、昨年5月から開始されました。

BDFは食用廃油から作ることができ、CO2削減に効果があると言われています。

食用廃油ってなに？



揚げ物をした後などに出る、汚れてしまった油のことです。

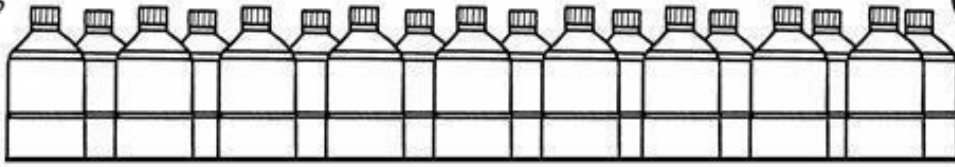


牛乳を飲み残していませんか？



半分(100ml)を流しに捨てた場合・・・

魚などの生き物が住みやすい
きれいな水に戻すには
ペットボトル2800本分の水が必要です！



ペットボトル1本1L換算

お風呂の水1杯は・・・

ペットボトル
300本分!!



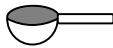
お風呂の水を想像すると、
どれだけたくさんの水が必要か
よく分かるね！



牛乳だけでなく揚げ物の残り油、皿に残ったしょうゆや砂糖も流しに捨てると水は汚れます。その汚れた水をきれいな水に戻すためには、たくさんの水が必要です。食べ残しや飲み残しは流しに捨てないようにしましょう。

油

大さじ1杯
15ml



捨てたら・・・



水
ペットボトル
4980本分

しょうゆ

大さじ1杯
15ml



捨てたら・・・



水
ペットボトル
420本分

砂糖

大さじ1杯
10g



捨てたら・・・



水
ペットボトル
1380本分

3

月の献立より

大豆入り

ミートソーススパゲッティ



【材料4人分】

スパゲッティ	320g
油	大さじ1
豚ひき肉	80g
大豆水煮	120g
にんじん	1/2本
たまねぎ	1 + 1/2個
マッシュルーム缶	80g
赤ワイン	小さじ1
ケチャップ	2/3カップ
トマトピューレ	大さじ5
ウスターソース	大さじ1
塩	小さじ1
こしょう	少々
パセリ	適宜

【作り方】

大豆・にんじん・たまねぎをみじん切りにする。

スパゲッティをゆでる。

油をしいたフライパンで、豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・大豆・マッシュルームを炒める。

にAの調味料を加えて煮込む。

ゆであげたスパゲッティに をかけ、仕上げにみじん切りにしたパセリをちらす。



学校給食の食材購入費は、保護者が納める給食費でまかなわれています。給食費の口座引き落としに、支障がないようご協力ください。