

給食でエコ新聞

発行人
橋部 萌野

私達のまちで行なわれている 給食でビッグリエコ活動

私達の学校では、毎日給食の残飯がたぐさんでいます。もったいないし、もやしていたうエネルギイを使うのでかんきょうに良くないと思いましたが、そこで残飯のゆくえを調べたりとでもビッグリしたエコ活動にであつたのでしようかいます。

どれくらい残飯がでるの？

佐久市学校給食北部センターでは、小学校五校と、中学校二校のあわせて約三千五百人分の給食を作っています。一日に約四十kgものたるに、残飯が出ます。約三百二十kgの残飯には、二種類あつて、これは料理の時に出る野菜やゆきだもとの皮などの部分で、二つ目は私たちの食べ残しです。全体の三分の一が食べ残しです。魚やおひたしのメニューの日は、食べ残しが多し、希望が込だての時は、食べ残しが少ないそうです。



残飯のゆくえは…

私の通っている岩村田小学校で出た残飯は、一回給食センターに集められて佐久穂町にある、すずらん牧場に運ばれています。運ぶのは一週間に二、三回たそのです。すずらん牧場では残飯を使つたエコ活動が行われていました。



ビッグリエコ活動

すずらん牧場では、運んだ残飯でブタさんを育てています。ブタさんが、食べない残飯は、たいひにして野菜を育てているそうです。ここですごいのはたいひ作りです。



自然じかん



給食センターのお話

食べ残しは、ごはんが多いです。給食には必要な栄養をとるための量が決められているので、へらすことはできません。でも決められている量をちゃんと食べれば、食べ残しはへらせません。今はきらいな食べ物もいつかはおいしいと感じるようになるので、きらいだと決めつけないで、時々食べるようにしましょう。

すずらん牧場の人のお話
四十年前から、たいひの研究をしています。自然の力だけで、良いたいひを作るには、7年くらいかかります。でもこのたいひを使ってとれた野菜は、とてもおいしいです。残念なことは、この近くには残飯を食べて育つたブタさんを買って、くれる人がいないことです。なので、大宮の食肉センターへ運んでいます。とても残念です。



まとめ

私は最初、残飯はどにかへもって行つたあと、もやしている田んぼ、それなら二酸化炭素がたぐさん出ていて、かんきょうに良くないと思つた。でも調べて、たぐさぐいエコをしていたので、びっくりしました。ブタさんのえきにしたり、人工的なエネルギイを使わないで、自然の力で発酵させて、じやく成された良いたいひを作っていることがわかりました。

そう考えると、私たちの残飯は、自まんでできるな、と思つてもや、ぱり残さないのが、一番です。ブタさんやニワトリさん、野菜などの命を大切にすることがあれば、全部食べられると思つています。世界の中では、食べる物がなくて、五才まで生きられるかわからない、という子どもがたくさんいます。それなのに、私たちは食べものをたくさん残しています。だからその子たちの分まで、食べものを大切にしようと思つきました。食べ物を残さずに食べることが、命のことを考えることにもなるし、地球のことを考えることにもなります。そして、それは、私たちができる、一番身近なエコ活動だと思つきました。