

事例

「さっぽろ学校給食フードリサイクル」 ～多様な主体の連携・協働で食育・環境教育指導を展開～

さっぽろし
北海道札幌市

札幌市では平成18（2006）年度から、教育委員会、環境局環境事業部、経済観光局農政部が連携し、各部署の関係団体である一般財団法人札幌市環境事業公社、株式会社ばんけいりサイクルセンター、札幌市農業協同組合との協働で「さっぽろ学校給食フードリサイクル」に取り組んでいます。学校給食の調理過程で発生する調理くずや食べ残し等の生ごみを堆肥化した後、その堆肥（以下「フードリサイクル堆肥」という。）を活用して野菜等を栽培し、学校給食の食材として用いるなどの取組を行っています。

市内300校の小・中学校・中等教育学校・特別支援学校（以下本事例において「小・中学校等」という。）の全校でフードリサイクル堆肥を活用して生産したレタス、玉ねぎ、とうもろこし、かぼちゃなどの食材を学校給食で用いているほか、そのうち、生ごみの回収を実施する学校は297校（回収可能な学校全校）、フードリサイクル堆肥を用いた栽培活動を実施する学校は206校に上り（令和3（2021）年度時点）、本取組に参加する学校は年々増加しています。

また、フードリサイクル堆肥やこれを用いて栽培された食材、本取組に関する啓発資材（ポスター、DVD等）を市内の小・中学校等に配布して、食育・環境教育の充実を図っており、小学校1年生から中学校3年生まで、発達段階に合わせた指導を実施しています。例えば、小学校低学年の生活科でフードリサイクル堆肥を活用した栽培・観察や栄養教諭による食材に含まれる栄養素の話や調理員への感謝の気持ちを育む指導を行っているほか、中・高学年の総合的な学習の時間でSDGsの「目標2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」と関連付け、食料の安定確保の観点から見たフードリサイクルに関する学習を、また、高学年の家庭科でフードリサイクル堆肥を活用して栽培した野菜等を用いた調理実習を行っており、さらに、中学校の総合的な学習の時間で環境問題に関する学習を行うなどしています。

本取組の成果も現れており、令和2（2020）年度に市内の小・中学校等を対象に実施した調査によると、本取組への興味関心の高まりが見られたとする学校は67.4%、本取組の仕組みの理解が進んだとする学校は60.5%、地産地消への関心の高まりが見られたとする学校は47.1%、給食残量が減少したと回答した学校は31.4%でした。また、過去に実施した保護者向けのアンケートでは、「授業についての会話をした」、「子供の行動に変容があった（食べ残しやごみの分別に気を付けるなど）」、「家族の行動に変容があった（食べ残しやごみの分別に気を付けるなど）」との回答が多くあり、授業後に家庭にも取組の効果が広がっていることが分かりました。

現在、学校給食で提供しているレタスやとうもろこしは、天候によって提供量が左右されやすく、予定どおりに給食の食材として提供できず、さらには、それらを教材にした指導ができなくなることがありました。そのため、天候に左右されず、提供量が確保できる作物の種類を増やすことが課題です。引き続き、各主体が連携・協働して本取組の一層の推進を図っていきます。



焼豚チャーハン
（フードリサイクル堆肥を用いて生産したレタスを使用）