

事例

地域とともに取り組む学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」（社会的課題に対応するための学校給食の活用事業における取組）

徳島県教育委員会

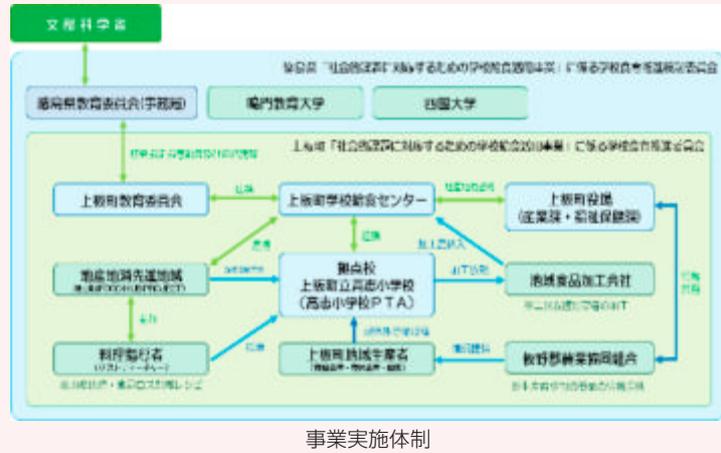
徳島県教育委員会では、文部科学省の令和元（2019）年度「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」の委託を受け、上板町立高志小学校と給食センターを中心として教育委員会等の行政機関、地域の生産者や農協、飲食業者等が連携し、学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」に取り組みました。

上板町では、商品として流通できない農作物の活用方法や加工ルートが確立されておらず、多くの規格外農作物が収穫後に捨てられている現状がありました。そのような規格外農作物を加工し、学校給食に使用することで少しでも廃棄される量を減らす取組として、一次収穫を行った後の畑で高志小学校の児童が人参やブロッコリー等の二次収穫を行い、加工業者が「みじん切り」、「ペースト」、「小房」に加工・冷凍し、それらを学校給食に使用しました。

また、キャベツを始めとする葉物野菜のカット方法を従来のものから芯付近まで使用する方法に変更するなど、調理方法や調理過程で発生する野菜くず等の処理方法の見直しを行いました。それでもなお発生する野菜くずは、地元生産者（養豚業者）へ無償提供するなど、飼料として再利用する取組を実施しました。その際、児童の餌やり体験も合わせて行いました。

これらの取組を通じて、規格外農作物等の学校給食への活用回数の向上や学校給食センターにおける調理くずの削減等「食品ロスの削減」につなげることができました。そして、学校給食における地場産物活用率を向上させるだけでなく、家庭における地場産物活用についても意識の向上を図ることができました。

今後は、学校給食の残食も飼料として再利用できるよう計画しており、最終的には、食品ロスの出ない給食を目指し、官・民が協力して食品ロスと地産地消を同時に推進していける体制を築いていきます。



児童が二次収穫している様子



調理方法の工夫