

給食調理で発生した野菜くずなどのゆくえ

中学校給食で考える食品ロスと食の循環【後編】



残食計量の様子



食器洗浄の様子

各中学校から戻ってきた残食は、
計量して資源化処理施設に運び、
食器・食缶は、翌日のために洗浄し清潔を保ちます



野菜くずや残食を資源化処理施設へ



油温減圧脱水乾燥装置

中学校給食の野菜くずや給食の残食は
資源化に利用されています!!



アルフォミールを見るふろん太



配合飼料で育てられる豚

この工場ではエネルギーを作り、発電している!!

食品廃棄物受入れ工場では
固液分離機で分離した液体を
用いてメタン発酵し、バイオ
ガスを使用して、発電を行って
います。



バイオマス発電施設



給食を食べ終わってから、残食などが飼料、
そしてまた食材になるという循環を、動画で
紹介しています。是非、ご覧ください!!

~~~~~

給食終了後、配膳員が給食当番と協力しながら、  
食器・食缶をコンテナに入れ、ドライバーがコンテナ  
を学校給食センターへ戻します。

学校給食センターの洗浄室では残食を集め、食器  
・食缶・コンテナを洗浄し、次の日の準備を行い、  
毎日安全に給食が食べられるようにしています。

給食の野菜くずや残食などは、処理業者に渡し、  
再利用しています。

~~~~~

食べ残しや野菜くずなどは、食品廃棄物受入れ工場
で固形物と液体を分離させ、その固形物を食用油と混
ぜて加熱し水分を蒸発させ乾燥・粉碎し、不純物を取り
除いて「配合飼料」の原料となるアルフォミールを作り
ます。この原料にとうもろこしなどを混ぜて、豚や鶏の
餌として、養豚場や養鶏場で利用されています。

そこで育った豚や鶏は、神奈川県内のスーパーや小
売店で販売されています。

成長期に必要な給食は しっかり食べましょう!!



川崎フロンターレ
マスコットキャラクター
ふろん太