

11月21日～25日は「地元の旬を味わう学校給食週間」

## 給食の残りはリサイクルして、ごみ減量！

# たけとよ エコだより



保育園や小中学校の子どもたちのために作られている給食。調理をするときに出る野菜くずや、食べられずに残された残食は、ごみ減量のためにリサイクルしています。



▶ 問合せ 役場環境課

## 子どもたちは、食べ残しをしないように毎日楽しく給食を食べています！

町内の小中学校では、残食を減らすためにさまざまな取り組みをしています。衣浦小学校では、学期に一度、各クラスの残食量を一週間調べ、残食が一度もなかったクラスを表彰する「給食みんなでパクパク週間」という活動をしています。



この活動は、食べ物を大切にする気持ちと、食材や料理を作ってくださるみなさんへの感謝の気持ちを育てるという思いで取り組んでいます。



ちなみに…

保育園では園務員さんが子どもたちの食べられる量を調整して、残食がなるべく出ないように工夫をしているんじゃよ。



それでも出してしまう調理くずや残した給食はどうなるの？



武豊町では、給食の残りはこうしてリサイクルしているのじゃ



給食の残り



集めて、堆肥にします



リサイクルできるけど、食べきれないように頑張るよ！



残さず食べることは、環境にもいいことをしているんだね！



牧草を乳牛のエサにします



堆肥は牧草を育てるために利用します

おいしく食べることはごみ減量につながります。食材はもちろん、料理をする人たちの気持ちもムダにしないために、ご家庭でも残さず食べるように心がけましょう。