

報道機関各位

【問い合わせ先】

館林市立学校給食センター

電話 0276-73-2160

担当 岩瀬、橋本



給食残菜の循環型リサイクルの実現について

1 背景・目的

学校給食センターでは、生ごみ粉碎機や厨芥処理機（脱水機）を導入し、生ごみの減量化に取り組んでおりましたが、令和2年に本市では「たてばやしの5つゼロ宣言」において「温室効果ガス排出量ゼロ」・「食品ロスゼロ」を標榜したことに伴い、懸案であった「給食残菜のリサイクル」に令和5年度より取り組み、令和6年10月より「循環型リサイクル」が実現できましたのでお知らせいたします。

2 関係事業者

- ①館林市立学校給食センター
 - ・残菜、野菜くずの搬出
 - ・卵加工品の購入及び給食提供
- ②館林市一般廃棄物処理事業協同組合
 - ・残菜、野菜くずの収集・運搬
- ③有限会社 高尾商店
 - ・再生配合飼料「エコフィード」の製造
- ④栗原商事 株式会社
 - ・「エコフィード」の販売
 - ・液卵の製造
- ⑤株式会社 クリショウファーム
 - ・エコフィード入り配合飼料給餌鶏卵生産
- ⑥株式会社 三和玉店
 - ・卵加工品の製造及び販売

※詳細は別紙のとおり

【給食残菜処分の方法】



① 平成30年8月～

- ・学校の残菜や野菜くずは、ディスポーザー&厨芥処理機で
粉砕・脱水し、クリーンセンターで焼却処分
※脱水することにより、ゴミの減量化を実現

② 令和5年4月～

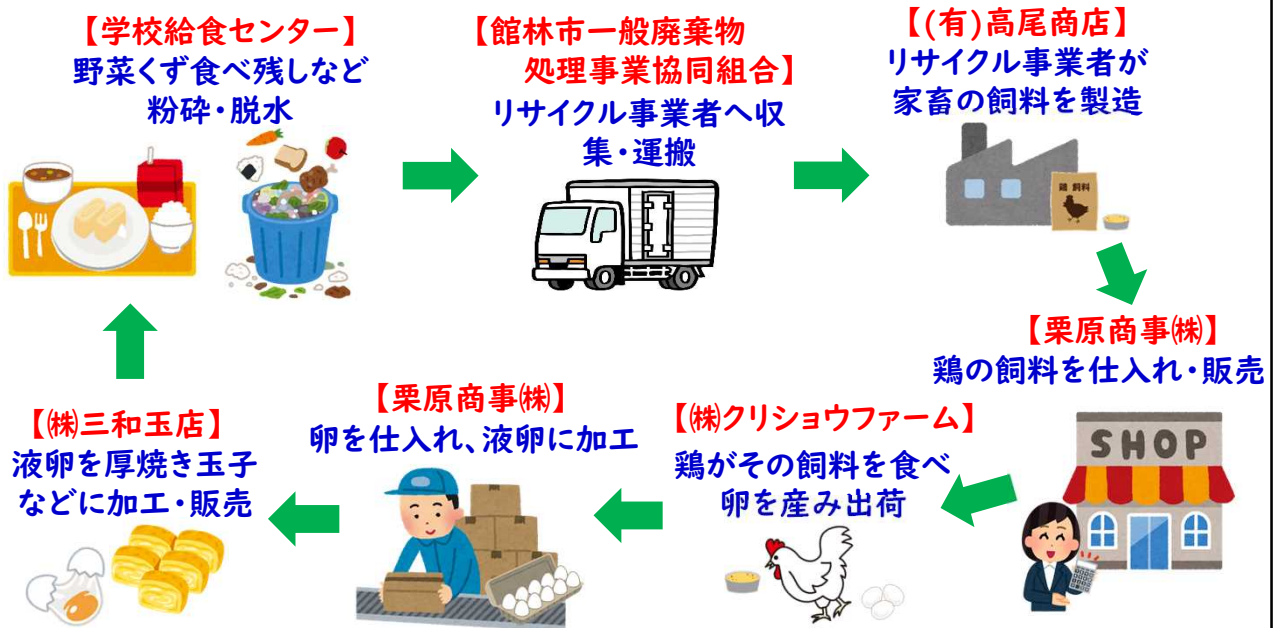
- ・学校の残菜や野菜くずは、ディスポーザー&厨芥処理機で
粉砕・脱水し、リサイクル事業者で資源化
※リサイクル事業者において、豚・鶏の飼料化を実現

③ 令和6年10月～



- ・残菜や野菜くずなどの生ごみが、給食の食材として戻ってくる
循環型リサイクルを実現

【給食残菜の循環型リサイクル(令和6年10月～)】



【循環型リサイクル実現後の活動】

～食育活動～

あと一口
がんばろう！



① 給食時訪問や授業の栄養指導

- ・残菜の発生を抑制することが基本となるため、食べきりによるごみの抑制について啓発します。
- ・発生してしまった生ごみについては、焼却処分をせずにリサイクルして、食材となって給食で戻ってくる循環型リサイクルを実施していることを啓発します。

② 学校給食センター施設見学での啓発

- ・学校給食センターの施設見学の際に、児童生徒や保護者に対して、ごみの抑制とともに、リサイクルの取り組みについて啓発を行います。