

食べきって示す最高の感謝。

「うちそうさま」に

嘘はないですか？



きゅうり農家
田井和広さん・徳美さん（若井川）

給食の工夫と残食の循環

献立の工夫と残食の現実

この町には3か所の給食センターがあり、児童生徒の成長を支えています。令和5年度から無償化となった給食は、安心・安全はもちろん、栄養教諭により子どもたちが食べられるよう献立も工夫されています。

食育と声掛けの相乗効果

給食センターでは、残食を減らすため、献立の工夫だけでなく、食育を通じた取り組みにも力を入れています。毎月19日は「食育の日」として町内産の食材を学び、また「日本周献立」では全国の地場産品を学び、その食材は献立にも取り入れられています。



食べきろうとする姿がうれしい

給食では子どもたちの栄養やエネルギーを考え、家庭であまり食べない食材も取り入れています。さまざまな要因があり、残食ゼロは容易ではありません。それでも、献立の工夫や食育、先生の温かい声掛けで、「苦手だけど頑張って食べきろう」としている子どもたちの姿を見ると、うれしくなります。

栄養教諭の想い



窪川給食センター
栄養教諭
稲田亜沙美さん

皆さんの食卓に並ぶ一皿には、農家をはじめとした生産者や家族の温かい想いが詰まっています。しかし、毎日口にする食事だからこそ、その感謝を忘れ、無意識に食べ残したり、まだ食べられるものを捨ててはいませんか。

「食品ロス」は単なる身近な環境問題ではありません。今、この町ではその「もったいない」行動が、「感謝」へと変わり始めています。すぐに捨てないこと、食べきること。そんな小さな一歩が、誰かの助けとなり、生産者への最高の「感謝の表現」となっています。

毎日お茶碗一杯が廃棄される現実

何となく残したサラダ、食べきれないご飯、特売で余分に買いたすぎた食品。私たちの日々の食卓に潜むそんな「もったいない行動」の積み重ねが、大きな問題を引き起こしています。日本の食品ロス量は、年間で約472万tに上るといわれます。これは国民一人当たり、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同じ量です。捨てられている食品の背景には、食に関わる方たちの想い、その食品で助かる方の姿があります。残す前に、捨てる前にもっと言えば買う前にもう一度だけ立ち止まって考えてみてください。

生産者の想いを無駄にしない

私たちに届く食材の裏側には、生産者の深い愛情があります。学校給食センターで使うきゅうりを育てている田井和広さん・徳美さんご夫妻。「子どもたちにとにかくおいしいきゅうりを食べてもらいたい。おいしかったら残さんろ。だから一番いいきゅうりを届けている」とお二人は話します。この想いに応えるため、この町では「食べきり」を最高の感謝とし、「無駄にしない」行動への取り組みが始まっています。



給食と家庭の生ごみを資源へ

残食などで廃棄される生ごみを、堆肥として有効活用しようと活動するのが、「有機農業推進協議会」です。

平成15年からこの堆肥化事業を始め、週2回、窪川給食センターと、大正中部地域の約50軒の家庭から出た生ごみを回収しています。生ごみにEM菌ぼかし（もみ殻や米ぬかなどを発酵させたもの）を混ぜ、生ごみ乾燥処理機を使用して、約8時間かけて堆肥が生産されます。

この堆肥は、いのうち衣料店（大正）で、一袋（10kg）五百円で販売中。子どもたちが頑張ったけど出てしまった残食や家庭の生ごみは、この活動を通して土に還り、再び農産物を育てる地域の循環を生み出しています。



- 1 早朝5時、窪川給食センターの生ごみ回収を終えた軽トラックが施設に到着
- 2 乾燥後、ビニール片などのごみは手作業で取り除かれる
- 3 乾燥された栗や魚の骨
- 4 粉碎されて完成した生ごみ堆肥

「もったいないから、残食も生ごみも地域で生かす」

気温5度、上岡地域の生ごみ処理施設には、夜明け前から有機農業推進協議会の梶原美智さんと中原佳奈子さんの姿がありました。回収してきた窪川給食センターの残食を見て「残食をただのごみにするのはもったいない」と中原さん。

お二人の丁寧な作業で、生ごみは堆肥という新たな資源へと変わります。「この堆肥使ったら、野菜の甘みも出て、色も良くなっておいしくできたっていう人もおるで」と笑う梶原さん。残さない努力の一方で、残ったものを地域で生かす活動が行われています。



有機農業推進協議会
中原佳奈子さん(左) 梶原美智さん(右)