

○1番 大谷想君

私は、SDGsのためにできること。給食の廃棄・ロスを減らすための取り組みについて質問します。

1つ目に、給食センターでは、どんな食育の取り組みをしていますか。

○議長 礒元樹恵琉君

執行部に答弁を求めます。

教育長。

○教育長 長尾明美君

大谷議員の御質問に、お答えいたします。

防災食育センターでは、毎日、安心しておいしく食べてもらえるように、約6200食の給食を丁寧に作っているところです。また、食育の取り組みについては、給食の時間を中心に学級の担任と連携した食育授業を、市内の小学校3年生を対象に毎年実施しているところです。

この授業においては、食べ物の働きを知ってもらったり、元気な体をつくるためには、様々な食品を組み合わせる食べることが大切なことを理解していただいて、給食に対する好き嫌いがなくなるように取り組んでいるところです。以上です。

○議長 礒元樹恵琉君

大谷議員。

○1番 大谷想君

2つ目に、給食の食品ロスを減らすため、どのような取り組みをしていますか。

○議長 礒元樹恵琉君

執行部に答弁を求めます。

教育長。

○教育長 長尾明美君

御質問にお答えいたします。食品ロスを減らすために、食材を生かした調理の工夫をしているところです。

例えば、苦手な食材を食べやすいように切ったりすることで、食べ残しが少なくなるようにしたり、旬の食材を使用することで季節感を楽しむ郷土料理や行事食などを取り入れたり、子どもたちが楽しみながら食べてもらえるように努めているところです。

以上です。

○議長 礒元樹恵琉君

大谷議員。

○1番 大谷想君

3つ目に、給食の残食は、どのように処理されていますか。

○議長 礒元樹恵琉君

執行部に答弁を求めます。

教育長。

○教育長 長尾明美君

では、御質問の食べ残しはどのように処理していますか、ということについて回答いたします。

学校給食を調理する際に出る野菜の根や茎、葉っぱ等は、専用冷蔵庫に一時保管をして、ごみ収集車で回収します。その後、リレーセンターに搬入をして対応しています。

また給食の食べ残しについては、防災食育センターで回収した後、生ゴミ処理機に送られて、発酵、分解後、浄化槽という段階を経て下水道に放流しています。また、揚げ物料理に使用した後の食用油もございますので、そういったものは、専門業者が回収した後に飼料等に再資源化している、ということで聞いております。以上です。

○議長 礒元樹恵琉君

大谷議員。

○1番 大谷想君

SDGsの12番目の目標、つくる責任、つかう責任に、2030年までに世界全体の1人当たりの食糧の廃棄を半減させる、という目標が挙げられています。

しかし給食では、どうしても食べきれない、食べられない物を残してしまうことも少なくありません。そこで学校の敷地内に生ごみ処理機を設置し、肥料を作ることを提案します。

その肥料を学校内の菜園や花壇に使えば、作業にかかわった児童はもちろん、菜園や花壇で肥料が使われていること、そこで花や野菜ができていることを知った児童は、食べ物の循環を体感でき、食育活動にもつながると思います。もちろんエコにもなり、学校の給食から出るごみが大きく減ると思います。食品ロスを半減させるという大きな目標を達成させるためには、みんなの努力が大切です。御検討をよろしく申し上げます。

○議長 礒元樹恵琉君

執行部に答弁を求めます。

教育長。

○教育長 長尾明美君

御提案、本当にありがとうございます。

全国では、生ごみ処理について技術開発も進んでまいりまして、堆肥の質の向上や臭いなどの問題も解消されつつあります。実際、小中学校に電動の生ゴミ処理機を置いて、給食の食べ残しを堆肥化した上で、校内の花壇等に利用する取り組みを行う自治体も増えてきていると聞いています。

行橋市の学校で、議員がおっしゃるように新たに設置したらどうかということについては、生ごみ処理機の置き場所の確保や学校での取り組みができるかどうかというような検討がまだまだ必要だと考えておりますので、引き続き、また検討していきたいと考えています。

後は、食品ロスだけではないんですけれども、防災食育センターの取り組みとして、給食の廃棄ロスということではないのですが、来年度から給食の牛乳にストローなしの紙パックを取り入れて、プラスチックストローを削減するということを検討することでSDGsに貢献していきたいと考えております。

引き続き、今後もSDGsのためにできることということで、大谷議員の提案も今後の取り組みに活かしながら進めてまいりたいと思います。以上です。

○議長 礒元樹恵琉君

大谷議員。

○1番 大谷想君

以上で質問を終わります。ありがとうございました。