

4月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

スパゲッティミートソース

千切りポテトのパリパリサラダ

フルーツポンチ ぎゅうにゅう 牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

- スパゲッティ：多国籍
- 白ごま：多国籍
- じゃがいも：鹿児島
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 豚ひき肉：千葉
- 粉チーズ：多国籍
- 大豆ミート：国産
- 玉ねぎ：北海道
- 人参：徳島
- にんにく：青森
- 生姜：高知
- セロリー：長野
- マッシュルーム水煮：国産
- ボイルトマト缶：イタリア
- きゃべつ：愛知
- きゅうり：福島
- パイン缶：国産
- 黄桃缶：国産
- みかん缶：国産



板橋区では、令和8年度から、学校給食で出される野菜くずや残食を、豚や鳥の配合飼料へとリサイクルする取り組みを開始します！



〈ぱくぱくクイズ〉

学校給食の生ごみ（野菜くずや残食）の量は、年間どれくらいでしょうか？

- ① 1トン
- ② 100トン
- ③ 500トン以上



裏面の資料も
お読みください！

（答え）③500トン以上

学校給食の生ごみは、年間500トン以上排出されています。この生ごみを廃棄物として処分するのではなく、飼料として再資源化する取り組みを令和8年度から開始します。学校給食の生ごみから作られた飼料は「アルフォミール」という栄養価の高い飼料に生まれ変わります。



今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

再資源化の取組み

学校給食で出た**野菜くず**や**残食**のリサイクルを開始します

学校給食の生ごみは、年間500トン以上排出されており、現在は、一般廃棄物の可燃ごみとして焼却処分をしています。この生ごみを廃棄物として処分するのではなく、飼料として再資源化する取組みを令和8年度から開始します。



学校給食の生ごみは、豚や鳥の配合飼料に生まれ変わります

給食の野菜くずや残食は、リサイクル処理施設へ運搬し、養鶏・養豚用の「配合飼料」の原料に生まれ変わります。この飼料は、養豚場や養鶏場で餌として利用され、そこで育った豚や鶏は、スーパーや小売店で販売されています。

これまで

学校



清掃工場（可燃ごみ）

これから



生ごみ飼料化施設



畜産農家



豚・鶏肉、鶏卵



飼料に生まれ変わった『アルフォミール』



株式会社アルフォで製造された飼料は「アルフォミール」と言い、たんぱく質が多く、非常に栄養価が高い単体飼料です。

栄養価たっぷりだっちゃん！
アルフォミール欲しい学校は、
学務課までご連絡ください。

