

食品ロスを減らし、暮らしやすく、北九州府に

桜丘小6年 米津、松田、有野

1. 提案のきっかけ

ぼくは、給食を残している人を見ると、いつも
もったいないと思っていた。実際にどのくらい
残食があるか気になり、学校の調理士さん
に聞いてみたところ、旧約2kgもの給食を
はいきしていると言っていた。特に2年もの残
している。この事実から食品ロスを減らすため
にも提案し、以上のことから次の2点を提案
する。

2. コンポスター大作戦

生ごみを減らすための取り組みとして、コン
ポスターを学校におくことを提案する。

まずは、コンポスター(生ゴミを分解し、堆肥に変
える物)を学校におき中かっぱいになったら農
家に提供する。このことをみんなに知ってもら
うため学校の最上級学年がポスターを作り、それ
を市が選ぶ、選んだ物を展示する。

生ごみを乾かすメリット

1

ごみ出し
回数が減る



2

臭いがしない



3

コバエが
来ない



4

ごみ袋の
購入が減る



5

ごみ焼却に
使われる
税金が減る



Yahoo!JAPAN制作

3 残った給食の食材で地域の人と夕食をつくろう

残った給食を無駄にしないために、残った給食の食材で、地域の人と一緒に夕食づくりを行うことを提案する。残った給食の食材を使い切るため、放課後、学校交に招待し、余った食材で夕食をつくることを考えている。こうすることで食材のロスがなくし、地域の人と仲を深める効果があると考えられる。

まとめ

このようにコンポスターの設置やあまった給食で地域の人と夕食づくりをするなどすることで、桜丘小学校で出ている食品ロスを少しでも減らせると思う。