

給食残さ堆肥化事業

学校給食センターでは、平成19年度から2つの調理場と市内26の小中学校から排出される給食残さをゴミ減量と食品リサイクルの趣旨から堆肥化する事業を実施しています。

給食残さが堆肥化されるまでの流れをご紹介します。



食べ物を残したら
どうなるの？

給食残さがリサイクルされるまで



給食センター
調理前
残さ



給食を作るための下準備として
食材の皮むき等を行うことによ
り、不要な部分が調理前残さと
して排出されます。

学校
給食残さ



給食配送車

市内の小中学校から給食配送車
で給食残さが給食センターに戻
されます。



学校給食センター
藤橋調理場および根ヶ布調理場



専用ダストボックス
で一時保管

給食残さは堆肥化の原材料と
なります。調理前残さおよび
各学校の給食残さは、収集車
が来るまで、専用のダスト
ボックスで一時保管します。



収集車

収集



残さの収集運搬は、運搬委託業者
が収集車で堆肥化処理施設へ毎日
搬入します。

搬入

堆肥化处理施設



委託事業者の堆肥化处理施設で給食残さを堆肥化します。
給食センターから排出される年間の給食残さ処分量は、
208,100Kg、処理委託料は5,393,946円です。
(平成29年度実績)

有機堆肥製造工程

① 分別

生ごみを発酵させて、肥料を作ります。

② 混合調整

異物を取り除き、堆肥できるものを選別する。

③ 発酵

原料の食品残さに「チップ、木炭、珪藻土、戻し堆肥」を入れ調整する。

④ 熟成

約14日間 55~80℃で発酵処理を行い、害虫(卵)、雑草種子、悪細菌等死滅させる。

20日~90日間熟成処理を行う。



りっぱな堆肥に！



完成した有機堆肥は、畑の土壌改良等に使われます。