

余った食材を有効活用できたら 食品ロスは削減できるのか

(3421A班)

I 序論

なぜ食品ロスが起こるのか？
→食べ物を残す人がいるから。

仮説:給食センターの残飯を肥料にした
ら食品ロスを削減できるのではない
か。



給食センターでは規模が大きいので、
家庭で実験した量を給食センター規模
に換算する。

II 本論

①家庭での肥料の作成



分かったこと

◎家の生ゴミの量が減った
△生ゴミを毎日入れるのが大変

②給食センター

1年で約35・6tの生ゴミを廃棄
それを廃棄するのに年間で
約49万8400円
(1ヶ月だと約4万1533円)

IV まとめ

①肥料の作成が食品ロス削減につながるこ
とは確かだが費用が多くかかってしまう。

→なるべく**費用をかけずに肥料を作成す
る**方法を考える。

②家庭での肥料の作成は簡単にできるので
家庭でやってみるのも良い

→できた**肥料は畑に使ったり近所に配っ
たりして有効活用**する。

III 結果

「家で入れた生ゴミの量」

→1ヶ月約9kg

お金→1ヶ月で約200円

「給食センターで出る生ゴミの量」

→1ヶ月約2966kg

肥料にする時にかかる費用

お金→1ヶ月約6万5000円



このことからかかる

費用は廃棄するほうが安い
ということがわかった。

参考文献

<https://www.city.chikushino.fukuoka.jp/site/gomi/8358.htm>

協力

市内の給食センター
宮城大学食産業学部K教授
市内のA店