



防災備蓄食料を 学校給食の食材に活用

小平市立小平第六小学校

賞味期限切れが近づいた防災備蓄食料を有効活用しようと、小平市立小平第六小学校で11月20日、アルファ化米のおかゆなどを学校給食の食材としてリメイクする取り組みを行った。防災備蓄用のクラッカーとおかゆは「トマトリゾット」に、サバイバルパンは「チョコチップパン・デ・ケーキりんごソース」に生まれ変わり、約600食分が学校職員や児童に給食として提供された。

この取り組みは、東京都から出る防災備蓄食料の食品ロス化を防ぎ、食材としておいしく食べてもらうためのメニュー開発事業「たべたい防災備蓄活用レシピ」プロジェクトから派生したもの。食品リサイクルのマッチングなどを手掛ける（一社）食品ロス・リボンセンター（山田英夫代表理事）、食器を切り口に文

化・教育・食育に取り組む任意団体「いただきます。info」（事務局・三信化工機）、小平第六小学校の栄養教諭・白井ひで子氏らが主体となつて、都と連携して実施した。学校給食の現場から「ボトムアップ」で実現した非営利プロジェクトだ。

容器・包装の簡素化も提案へ

防災備蓄食料の多くは個食パックで用意されている。今回使用する食料についても同様で、当日では開封作業が間に合わない可能性もあるため、前日に職員が3時間かけて開封作業を行った。

作業ではアルファ化米おかゆの空き容器と同封のプラスチック製スプーン、サバイバルパンの空き缶とパンの包み紙、クラッカーの袋など

大量のごみが発生。さらにパンのプラトップ缶を連続して開封を行うと想定以上に作業者の手に負担がかかることなどの課題も明らかになった。こうした情報を関係主体で共有・発信し、食品ロスの削減だけでなく、将来的には包装メーカーへの提案に



サバイバルパンなどが給食に生まれ変わった



防災備蓄食料からは大量のごみが発生

つなげていくことなども検討している。

（一社）食品ロス・リボンセンターの山田英夫氏は「防災備蓄食料はアイテム数が限られており、発生時期もコントロールできるため食品ロスに取り組みやすい。安定して大量に利用できる学校給食での活用をめどを立てば、食品ロス削減に寄与できる」と話す。また、三信化工営業開発部の海老原誠治氏は「各主体が連携しなければ実現しなかった取り組み。吸い上げた課題を上流部分にどう発信し、チェインとしてつなげていくか検討したい」と述べた。（本誌・香川）