

# 給食残さ堆肥化事業

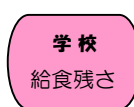
学校給食センターでは、調理場と市内26の小中学校から排出される給食残さをゴミ減量と食品リサイクルの趣旨から堆肥化する事業を実施しています。給食残さが堆肥化されるまでの流れをご紹介します。



## 給食残さがリサイクルされるまで



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。



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



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。



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

### 堆肥化処理施設

委託事業者の堆肥化処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166,880kg、処理委託料は4,038,496円、収集運搬委託料は5,527,500円です。（令和4年度実績）

### 有機堆肥製造工程

生ごみを発酵させて、堆肥を作ります。

① 受入

堆肥に適した食品残さを受け入れる。

② 投入

ビニール袋を取り除き機械に投入する。

③ 前処理

受入物と副資材（戻し堆肥と木質チップ）を発酵に適した含水率になるよう機械にて混合する。

④ 発酵

発酵温度65℃以上を48時間以上維持するように発酵管理を行う。発酵期間15日間。

⑤ 調整槽

含水率・温度・pHを整え再度戻し堆肥として残さと混合し発酵処理をする。

⑥ 製品化

発酵処理を5～6回程度行った後、熟成させる。熟成期間はおよそ1～2か月。その後堆肥の成分等を確認したうえで異物・木質チップを取り除き製品として出荷する。



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。