

【スライド1枚目】 開始～0分52秒

京都調理師専門学校京都製菓製パン技術専門学校 管理部の畑中と申します。

私どもの活動を紹介いたします。皆様の参考になればと思いますのでよろしくお願いいたします。

私どもは、調理師、パティシエを養成する専門学校であり、概ね900人の学生が在籍しています。

【スライド2枚目】 0分52秒～2分15秒

ごみ減量の意識の向上やペーパーレス化には、職員、学生ともに取り組んでいます。ペーパーレス化の取組について、特に職員では、Web会議、電子決裁、裏紙利用を徹底しています。

食材の発注は、余りが出ないように綿密に実施しています。

ごみの分別の取組について、900人が利用するため、相当のごみが発生しますが、各部屋に分別容器を設置することで分別を徹底しています。

その他、全館照明のLED化、調理で使用した廃油のバイオディーゼル燃料化、蛇口調整による節水などに取り組んでいます。

【スライド3枚目】 2分15秒～3分47秒

調理の際に発生した食品廃棄物を京都市動物園に飼料として提供しています。

例えば、大根の皮むきの実習で使用した大根や人参のへた、魚のアラなど、これまで廃棄していた食材を保管庫で保存し、年間5回、1回あたり10kgを提供しています。

今まで捨てていたものを活用したいという職員の意見により生まれ、動物園の協力により実現した取組となっています。

【スライド4枚目】 3分47秒～5分50秒

食品ロス削減のレシピコンテストに取り組んでいます。野菜の皮やへたを活用したレシピを募集し、公表しています。

学生が運営するレストラン・ショップは、京都市食べ残しゼロ推進店舗の認定を受けています。

学校の図書館にある雑誌類について、廃棄予定のものは一定期間を設けて教職員、学生に持って帰って活用いただいております。リユース率は約9割となっています。

【スライド5枚目】 5分50秒～5分58秒

最新技術や機械などによらず、食を扱う専門学校の特徴を生かした取組を引き続き実施していきたいと考えています。

ありがとうございました。