



2026年
1月号

発行：小山市学校支援課、小山市学校給食研究会
栄養教諭・栄養職員部会
年3回発行(6月、10月、1月)

毎月8日はおやまわ食の日



2050年のカーボンニュートラルを目指して

すてる油で飛行機を飛ばそう！



小山市では、2023年にゼロカーボンシティ&ネイチャーポジティブを宣言し、脱炭素社会の実現を目指しています。2025年3月に小山市と株式会社吉川油脂、ENEOS株式会社の3者は、廃食用油の回収およびリサイクルに関する協定を締結しました。株式会社吉川油脂が市内の廃食用油の回収を行い、将来的にはENEOS株式会社がSAFなどの原料として活用する予定です。

SAFとは

持続可能な航空燃料 (Sustainable Aviation Fuel) のこと。

飛行機の燃料は二酸化炭素が多く出ると言われています。しかし、捨てられる油を再利用して作るSAFは、従来のジェット燃料と比べて約60~80%のCO2削減効果があります。

SAFは国産の燃料として製造できる環境にやさしい燃料なのです。



参考：国交省「SAF」資料より

学校給食も貢献



給食の廃食用油も回収しています

学校給食では、揚げ物を調理するとたくさんの油を消費します。小山市内の給食調理場では、年間約18トンの廃油が回収されています。一斗缶ですると、なんと1140個分です！子どもたちの身近な給食から、持続可能な未来を考えるきっかけをつくれるよう、学校でもこの取り組みを子どもたちに伝えています。



ご家庭でできること

廃食用油の回収にご協力をお願いします！

ご家庭で不要になった油を、固めて捨てていませんか？捨てずに活かせば、100%リサイクル可能です！
小山市役所をはじめ、市内約20か所に回収BOXが設置されています。設置場所は、小山市ホームページでご確認いただけます。ぜひお子さんと一緒に、廃食用油の回収にご協力をお願いします。



全国学校給食週間

11月24日から1月30日は全国学校給食週間です。学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。給食の意義や役割について、児童生徒や保護者の皆さまに理解を深めていただくため、各学校では工夫を凝らした行事が行われます。また給食週間に合わせて「日本めぐり」をテーマに山口県、新潟県、長崎県、愛媛県、神奈川県のご当地料理が給食で紹介されます。ぜひ、お楽しみに！



クックパッドで給食レシピ発信中！

レシピタイトル末尾の【★小山市給食】が目印です。



リクエスト募集

知りたい情報やレシピのリクエストを募集しています。

