



# 41%は事業系ごみ 実態に合わせた取り組み・対応を



週刊

市議会報告

日本共産党

2018年1月22日

第1442号

【発行】

日本共産党

浦安市議団

☎ & F A X

047-350-1243



市議会議員  
元木美奈子

入船 4-37-14

☎ 047-355-8526

minamonton@

jcom.home.ne.jp



市議会議員  
美勢麻里

北栄 2-3-16-203

☎ 047-354-9269

m5mise@jcom.

home.ne.jp

日本共産党は12月議会一般質問で、一般廃棄物燃やせるごみの減量化について取りあげ、その中で事業系ごみの減量化促進を求めました。

## 生活系は減少 事業系は上昇！

環境省が昨年3月に、一般廃棄物の排出・処理状況等について、2015年度の全国の実績をまとめた資料を発表しました。

同資料では、総排出量および一人当たり排出量は、2011年・2012年には微増・横ばいであったものの、ここ数年は減少しています。

ところが、生活系ごみは年々減少しているものの事業系ごみは上昇、横ばいが続いています。

事業系ごみは排出割合で一般廃棄物全体の約30%を占めています。

本市の場合、平成28年度の生活系ごみの排出量は3万4328トン、事業系ごみは2万3989トンで、事業系ごみは全体排出量の41.4%を占めています。ゴミの全体量を減らす上で、事業系ごみが足を引っ張っていると考えられます。

## 事業者の実態調査を

日本共産党は「受け入れ側のチェックが働かず、分別、資源化せずに持ち込んだ方が有利だとして、資源物のごみとして焼却されることが少なくないのではないか」と指摘し、「市内事業者の実態を正確に把握・調査し、事業者の実態に合わせた取り組み、対応が求められる」と主張し、本市が実態調査をした経緯はあるのかどうかたどりました。

都市環境部長は、多量排出事業者については、一般廃棄物減量に関する計画書や報告書の提出を義務付けし、排出されるごみの種類や量を確認していることを明らかにし、クリーセンターでは各事業者が排出するごみについて、毎月、内容物の検査を実施しているなどと答えました。小規模事業者の排出状況を正確に把握するための調査は行っていないことがわかりました。

## 事業系ごみの ほとんどは「資源物」

横浜市は事業者の資源物等が市の処理場に持ち込まれないように、排出事業者やごみ収集事業者等に繰り返し働きかけ、条例によって現場で厳しくチェックし、資源物が混入している場合には、その場で持ち帰らせるなどにより、事業系ごみの減量化に成功しています。

東京都中野区は、全事業者の9割を占める小規模事業者のごみ排出状況調査を行い、事業系ごみ届け出制度をつくり、分別の不徹底やごみ処理券の未添付などを厳格に指導することにより、区収集ごみの半減を目指しています。

日本共産党は「こちゃまぜに排出される生活系ごみに比べて、事業系ごみは特定の事業や業務を行う施設から排出されるため、分別、資源化は比較的容易ではないか」と主張し、全国並みの30%達成を目指すよう重ねて求めました。



## 学校給食の食べ残し

# 食べ残しの要因を分析し、取り組み促進を



昨年11月24日、足立区教育委員会担当係長より説明を受ける党市議団

日本共産党は2016年12月議会で、学校給食で多くの食べ残しが生じている問題を取り上げ、「学校給食の質の向上を図り、最善のものを子どもたちに提供すべき」と指摘し給食の食べ残しを減らすよう対策の強化を求めました。

昨年12月議会では、給食の食べ残しは減っているのか、減らすために教育委員会としてどのような対応をしているのかなどについて、再度、質問しました。

### 環境省調査 残食率6.9%

学校給食には生きた教材としての教育や健康など重要なテーマがあり、残食が減っている学校は学力も伸び、肥満傾向の子どもの減少、体力の向上など学校教育全体の向上につながっています。

環境省が2015年4月、「学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査」の結果を公表しています。その調査では2013年度で小中学生一人当たり年間で17.2キログラムの食品廃棄物が出たことが報告され、残食率は平均6.9%であったことが明らかにされました。

## 食べ残しの要因は？

全国的には給食時間が充分確保されずに食べ残しが多くなっている事例もあるため、日本共産党は食べ残しの要因を教育委員会がどのように分析して対応しているのか質しましたが、教育総務部長は「残量の多い献立について、食材や味付け等を変えるなど、献立内容の改善に取り組んでいる」などと、献立内容に課題があるという認識の答弁をされました。

本市の学校給食は給食センター方式であるため、給食センター運営会社との残食減らしについての協議がどの程度行われているのか、日本共産党が質したところ、「調理方法等について、月2回以上、協議の場を設け、その中で食べ残しの要因を精査し、子どもたちに喜ばれる給食づくりに取り組んでいる」などと答えました。

東京都足立区は、美味しい給食づくりに自治体を挙げて取り組み、その結果食べ残しが減っています。

各校に配置された栄養士が食べ残しのデータをとり、前年のデータをもとに同じ時期にどういうメニューを出し、生徒の食べ方がどうであったか、なぜ食べなかったのか、どこに原因があるのか分析して献立を立てます。

教育委員会には「おいしい給食担当係長」を配属し、区内の栄養士が定期的に集まって会議を開き、情報を共有し、その結果を給食レシピに反映し、残食率4.4%（汁物・牛乳・果物を除く）を達成しています。

## 本市の学校給食 残食率の推移

年度	残食率(%)
2012	25.08
2013	24.49
2014	25.45
2015	21.63
2016	16.89

浦安市の場合、食べ残しを汁物や牛乳を除かずに計測しています。