

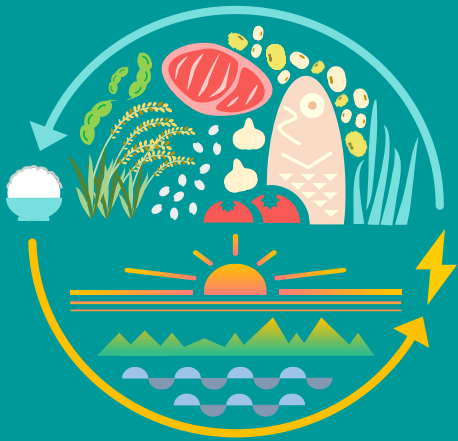


全国初！

アールイー ひゃく

RE100給食

について



地域でつくり、地域でまわす

持続可能なまちへ

山形県長井市



01 | 持続可能な地域づくりを進めるために

現在、地球温暖化対策として、120以上の国と地域が「2050年カーボンニュートラル」を掲げています。

長井市は、令和6年5月に環境省の「脱炭素重点対策実施地域」に選定され、地域脱炭素移行・再エネ推進交付金を活用した脱炭素地域づくり「脱炭素×教育・子育て」を推進しています。



02 | おいしさはそのまま、地球にやさしい給食へ

RE100 (100% Renewable Electricity) とは、事業活動で使用する電力を100%再生可能エネルギーで調達することを指す国際的な枠組みです。RE100 給食は、この考え方に地産地消を付加した「食材も電力も地産地消する環境に配慮した給食」であり、長井市が提唱する「全国初の事業（給食のブランド化）」です。

03 | RE100給食の仕組み

食材と電力を地産地消する

調理場の隣地に導入した自家消費型の太陽光発電と近隣の小水力発電の電力を組み合わせることで、常時、長井産100%の電力で調理をしています。

また、毎日の給食米は「長井産のはえぬき」を使用しているため「食材と電力の地産地消」を達成しています。



※ 太陽光発電所はPPA方式により、おきたま新電力（株）が設置しました。

04 | RE100給食の3要素



1. 毎日の給食に長井産の「食材」を使用する



2. 毎日の給食は長井産の「再エネ電力」で調理する



さらに！

3. 給食関係の生ごみは「資源循環」で農地に還元する



地球にやさしい給食 = 食育や環境教育、郷土愛の醸成を図ります