

豊中の小学校
学校給食の調理くずや
食べ残しから作った土壤
改良材「豊肥（とよっぴー）」で育てた野菜が22
日、豊中市内の小学校の
給食で初めて食材に使わ
れた。提供されたのは青
ネギで、切り干し大根の
みそ汁の具になった。
「ネギは好きじゃないけ
ど、今日のネギは食べ
た」という女子児童もい
て、評判は上々だった。

同市内の農業光久隆晴
さん（56）が21日、約50株
を育った青ネギ約33キロを
収穫。市内41小学校のうち、
20校の給食に提供さ

「とよっぴー」で生育 給食にネギ登場

豊中の小学校

学校給食の調理くずや
食べ残しから作った土壤
改良材「豊肥（とよっぴー）」で育てた野菜が22
日、豊中市内の小学校の
給食で初めて食材に使わ
れた。提供されたのは青
ネギで、切り干し大根の
みそ汁の具になった。
「ネギは好きじゃないけ
ど、今日のネギは食べ
た」という女子児童もい
て、評判は上々だった。

地元農家の協力で、今回
の食材提供が実現した。

とよっぴーを製造して
いるのは、NPO法人
「とよなか市民環境会議
アジェンダ21・花と緑の
ネットワーク」。学校給
食の食べ残しで作った肥
料で野菜をつくり、それ
をまた給食に使う「食の
循環」を目指していた。

「とよっぴー」で栽培したネギを使ったみそ汁を味
わう児童ら＝豊中市立原田小学校で、同市提供



2005.6.23 第二新報