

事例研究

6

早苗の代わりにコンポスト ～エコで笑えるSDG12実践～

法人名・事業所名

社会福祉法人 椎の木福祉会
半田養護老人ホームLink

職種／発表者

支援員係長／竹内正光 ・ 支援員／澤田久美子（機械操作）

■ 取り組んだ課題

- ・当法人ではSDG2に関しては、すでに実践を進めている。一方で、SDG12は今後の取り組みが期待されており、課題として捉えている。
- ・資源を無駄なく使い、持続可能な生産と消費の実現を達成するためにSDG12に焦点を当てた。
- ・SDG12の観点から見た当施設の課題には「廃棄物削減と分別強化」「地域住民を巻き込んだ防災・非常食の食品ロス対策ワークショップ」「地域連携による資源循環の仕組みづくり」「エネルギー効率の改善」「グリーン調達の推進」「職員・ご入居者への環境に配慮した行動の定着」「ICT活用による業務効率化」等がある。

■ 具体的な取り組み

※SDG12が掲げる11のターゲットの中から8つを選定し、以下に基づいた具体的な目標設定をした。

【目標12-1 持続可能な運営方針の策定】

- ・エコ方針を策定、職員周知を図り、実践への落とし込みをする。

【目標12-2 資源の効率的な利用】

- ・LED化に向け照明の効率化計画を策定した上で、省エネ化を図る。

【目標12-3 化学物質と廃棄物の適正管理】

- ・在庫管理アプリを活用、衛生用品等の総数をリスト化し、資源の最適管理をした。

【目標12-4 食品ロスの削減 12-5 廃棄物の削減とリサイクル】

- ・食べ残しを資源に変える 1カ月でできる循環型チャレンジ（食器サイズと検食簿の見直し・献立名の工夫等）を実施した。

【目標12-5 廃棄物の削減とリサイクル】

- ・落ち葉を畑の肥料や石焼きいもの行事に有効活用、自然資源の環境利用を体験した。
- ・ごみの分別や段ボールの片付け等を通じて、ご入居者のできることを尊重するケアを実践した。
- ・EM菌を使った「EMボカシ」を自作し、生ごみの堆肥化を開始した。

【目標12-6 取り組みの情報開示】

- ・毎月の各種会議でSDG12の取り組みに関する情報を開示し、職員への周知と理解促進に努めた。
- ・啓発ポスターの掲示を始めとした情報発信により、誰もが参加しやすい環境を整備した。

【目標12-7 持続可能な調達の推進】

- ・近隣農家と連携し、牛糞堆肥を野菜栽培に活用して循環型農業（有機資源の再利用）を実践した。

【目標12-8 持続可能なライフスタイルに関する情報提供】

- ・防災サロンでは、食品ロス削減や再利用可能な資源の活用について学び合う機会を提供した。
- ・子どもとの交流やプロギングに取り組み、ごみの適正処理や環境美化への意識向上を目指した。

■ 活動の成果と評価

- ・ 管理アプリの活用によって、在庫確認や管理がスムーズになった。
- ・ 残食が減ることで、CO2排出量65%削減に貢献した。
- ・ 落ち葉の有効活用、また残食とEMボカシの活用を通じて、食品ロス削減と有機資源の再利用をし、持続可能な生活環境の構築が図れた。
- ・ 各種会議や掲示板で情報発信をし、ご入居者と職員が一体となることでSDGsに関する意識向上が見られた。
- ・ 近隣農家と連携し牛糞の有効活用、地域資源を活かした循環型農業を推進することで、持続可能な生産と消費の実践につながった。
- ・ 防災サロンの開催、子どもとの交流、地域清掃を通じて、地域とのつながりが深まり、持続可能なライフスタイルへの関心と理解がSDG12の観点から広がりを見せた。

■ 今後の課題

- ・ 在庫管理アプリでのチェック体制を全職員へ定着させる。
- ・ 調理現場の負担軽減と継続的な工夫を図る。
- ・ ごみ分別の徹底に継続して取り組む。
- ・ 施設内の取り組みに加え、地域社会への情報発信にも注力する。
- ・ 持続可能な農業の実現に向けて、野菜の収穫量増加、牛糞堆肥活用拡大を目指す。
- ・ 地域連携を図る上で、高齢者や子どもとのつながりに偏ってしまう傾向があるため、若年層の参加を促す方法を模索する。
- ・ 段階的な照明のLED化、ナースコールの更新について中長期の計画を策定し、順次対応していく。

■ 参考資料など

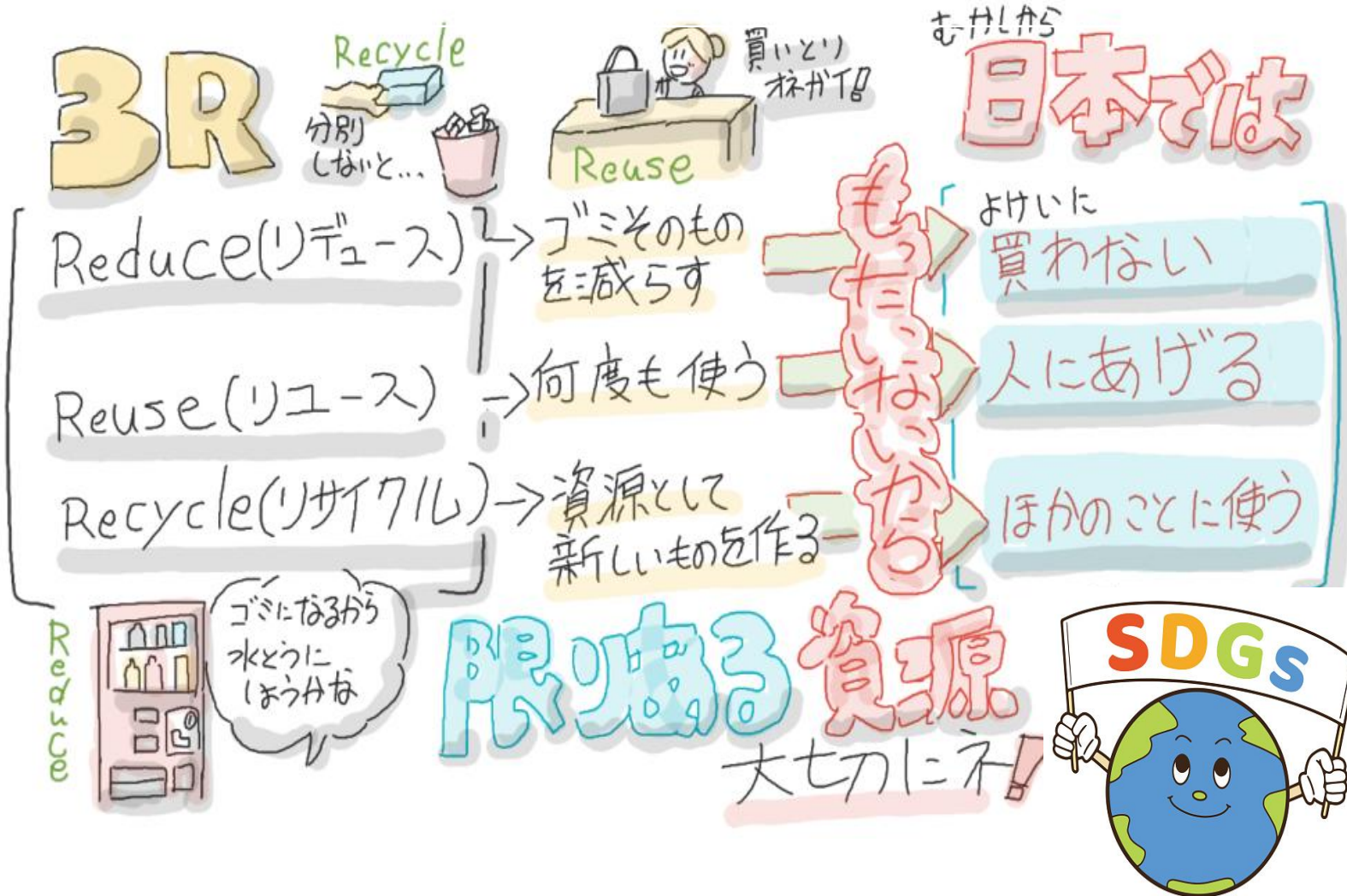
電気事業者別排出係数

SDGグローバル指標

在庫管理システム「zaico」

株式会社EM研究所「EMボカシの作り方・使い方」

早苗の代わりにコンポスト ～エコで笑えるSDG12実践～



発表者 竹内正光
機械操作 澤田久美子






法人・施設紹介については、ホームページをご覧ください

本日は、SDG12の取り組みに絞って発表します





SDGs目標	当法人の主な取り組み内容
<p>1. 貧困をなくそう</p> 	<p>・障がい者への就労支援 ・生活保護受給者への支援 ・養護老人ホームの運営 ⇒ ゴール「生きるを支える、地域のチカラ」</p>
<p>2. 飢餓をゼロに</p> 	<p>・栄養士による食事管理 ・季節イベントに合わせた献立 ・畑での野菜育成と農福連携 ・食品ロス削減 ⇒ ゴール「命を支える、持続可能な食の循環」</p>
<p>3. すべての人に健康と福祉を</p> 	<p>・高齢者・障がい者福祉サービスの提供 ・医療機関との連携 ・緊急ショートステイの受け入れ ・職員の医療費軽減 ⇒ ゴール「支え合いで築く、誰もが暮らせる社会」</p>
<p>4. 質の高い教育をみんなに</p> 	<p>・福祉系実習生の受け入れ ・職員の資格取得支援 ・施設内外での研修実施 ⇒ ゴール「未来の福祉を担う人づくり」</p>
<p>11. 住み続けられるまちづくりを</p> 	<p>・地域イベント「みんながつながるSDGsプロジェクト」の開催 ・多世代交流や公園清掃活動など ⇒ ゴール「地域とともに、支え合う暮らし」</p>

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

(持続可能な開発目標)

1 貧困をなくそう



2 飢餓をゼロに



3 すべての人に健康と福祉を



4 質の高い教育をみんなに



5 ジェンダー平等を実現しよう



6 安全な水とトイレを世界中に



7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに



8 働きがいも経済成長も



9 産業と技術革新の基盤をつくろう



10 人や国の不平等をなくそう



11 住み続けられるまちづくりを



12 つくる責任 つかう責任



つながり

13 気候変動に具体的な対策を



14 海の豊かさを守ろう



15 陸の豊かさも守ろう



16 平和と公正をすべての人に



17 パートナーシップで目標を達成しよう



SDG2「飢餓をゼロに」と

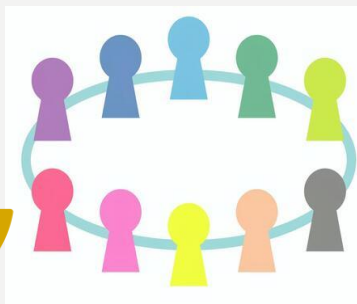
SDG12「つくる責任 つかう責任」は

実は「食」という共通のテーマ！

SDG2は「すべての人に栄養のある食事を届ける」ことが目標

SDG12は「食品ロスを減らし、持続可能な食の循環をつくる」ことが目標

2 飢餓をゼロに



12 つくる責任 つかう責任



「食べる人を支える」SDG2

「食べ物を無駄にしない」SDG12

この2つは「食」の持続可能性という大きなテーマでしっかりつながっている

SDG2 vs SDG12：持続可能性の中の“つくる・つかう”

項目	SDG2「飢餓をゼロに」	SDG12「つくる責任 つかう責任」
目的	すべての人が十分な食料を得られるようにする	資源を無駄なく使い、持続可能な生産と消費を実現する
対象分野	栄養不良、食料不足、持続可能な農業	食品ロス、廃棄物削減、資源の再利用
キーワード	食料安全保障、栄養改善、農業支援	3R(リデュース・リユース・リサイクル) 環境負荷の軽減
施設での実践	栄養管理、畑での野菜栽培、食事の質向上	食品ロス削減、生ごみの堆肥化、衛生材料の見直し
アプローチ	「食べることを支える」	「食べ方や使い方を見直す」



SDG12課題評価マトリックス図





〔評価は「5 = 高評価／重要度大」「3 = 中評価／まあまあ」「1 = 低評価／重要度小」〕

評価項目	入居者の期待	解決の重要性	解決の緊急性	解決の経済性	解決の効果性	問題の数値性	達成の可能性	事業内で取り組めるか	全員参加	得点	順位
1. エネルギー効率の改善	LED照明への切り替え	3	5	3	5	5	5	5	3	39	4
2. 廃棄物削減と分別強化	食品ロスの削減 (食事の提供量調整など)	5	5	5	5	5	5	5	5	45	1
3. グリーン調達の推進	地元産食材を使った食事 提供、エコ認証品の使用	5	5	3	3	5	3	5	5	39	4
4. 施設のメンテナンスと長寿命化	ナースコール設備などの 更新による安全性向上	5	5	5	3	5	3	3	3	35	8
5. 剪定工事などの緑地管理の工夫	剪定した枝葉の堆肥化	3	3	1	5	3	3	5	3	29	9
6. 職員・入居者への環境に配慮 した行動の定着	SDGsに関する研修や ワークショップ	3	5	3	5	5	3	5	5	39	4
7. 地域連携による資源循環の 仕組みづくり	地域資源を活かした循環 型農業の仕組みづくり	5	5	3	5	5	3	5	5	41	3
8. ICT活用による業務効率化	在庫管理アプリの活用 電子カルテなどの導入	3	5	3	5	5	5	5	3	39	4
9. 地域住民を巻き込んだ防災・非常食 の食品ロス対策ワークショップ	地域住民と防災・非常食 ワークショップ	5	5	5	5	5	3	5	5	43	2



<p>12 つくる責任 つかう責任</p>	<p>現状 把握</p>
---------------------------	-------------------------

「生ごみが畑に変わる日」～ホームから始まる小さな循環～

取り組み項目	Link 現在の取り組み	➔	取り組みを増やした場合のイメージ
① 野菜栽培	畑で一部の野菜(夏野菜・じゃがいも・キャベツ)を育てている		品目を増やして(例:蜜柑類・葉物野菜)入居者と一緒に育てる活動に発展 🌱
② 食品ロス削減	入居者の食事量や嗜好を把握して、無駄なく調理		職員間で食事の様子や体調変化を共有し、献立や量の調整に活かす
③ 生ごみの堆肥化	食べ残しは廃棄、畑には市販の肥料を使用		食べ残しや雑草をぼかし肥料に変えて、Linkの畑で活用 食品ロス削減 🌿
④ 農福連携	地域農家との関係はあるが、就労支援にはつながっていない		高齢者や障がい者が農作業に関わることで、食料生産と福祉支援を両立する 🌾

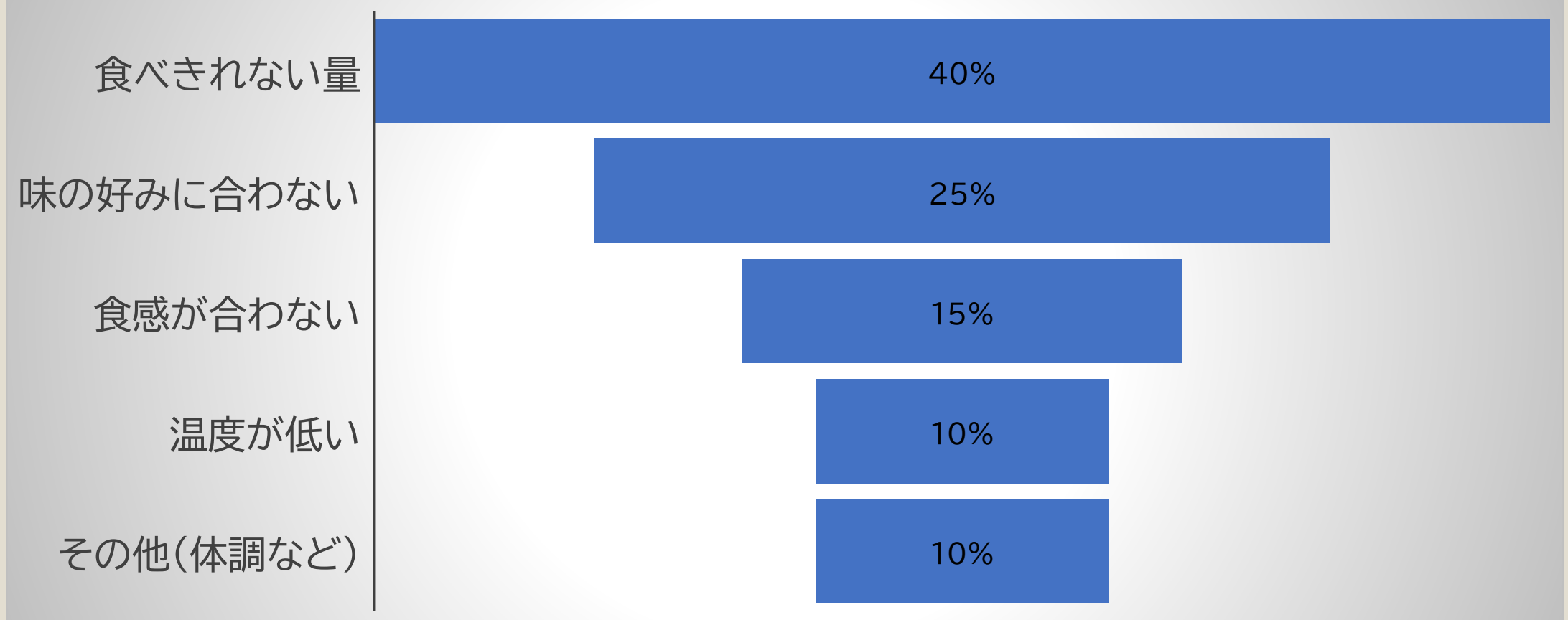
～残食から見える「食の課題」と「環境への責任」～

食品ロスとSDG12の関係

SDG12とのつながり

・食べ残しを減らす＝食材のムダをなくす

①残食の原因内訳→「なぜ残したのか？」を見える化



～残食から見える「食の課題」と「環境への責任」～

食品ロスとSDG12の関係

SDG12とのつながり

・食べ残しを減らす＝食材のムダをなくす

【残食データの分析】



【主な原因の特定】

- ・食べきれない量（最多）
- ・味の好みに合わない（次点）



【改善ポイントの抽出】

- ・量の調整（小盛り・選択制）
- ・味の傾向分析（人気メニューの傾向を活用）
- ・食べやすさの工夫（やわらかさ・見た目）

【具体的な取り組み】

- ・個別対応の導入（量の希望を聞く）
- ・メニューの見直し（嗜好調査の反映）
- ・残食フィードバックの定期化



【結果】

- ・残食の減少
- ・食品ロスの削減
- ・CO₂排出の抑制

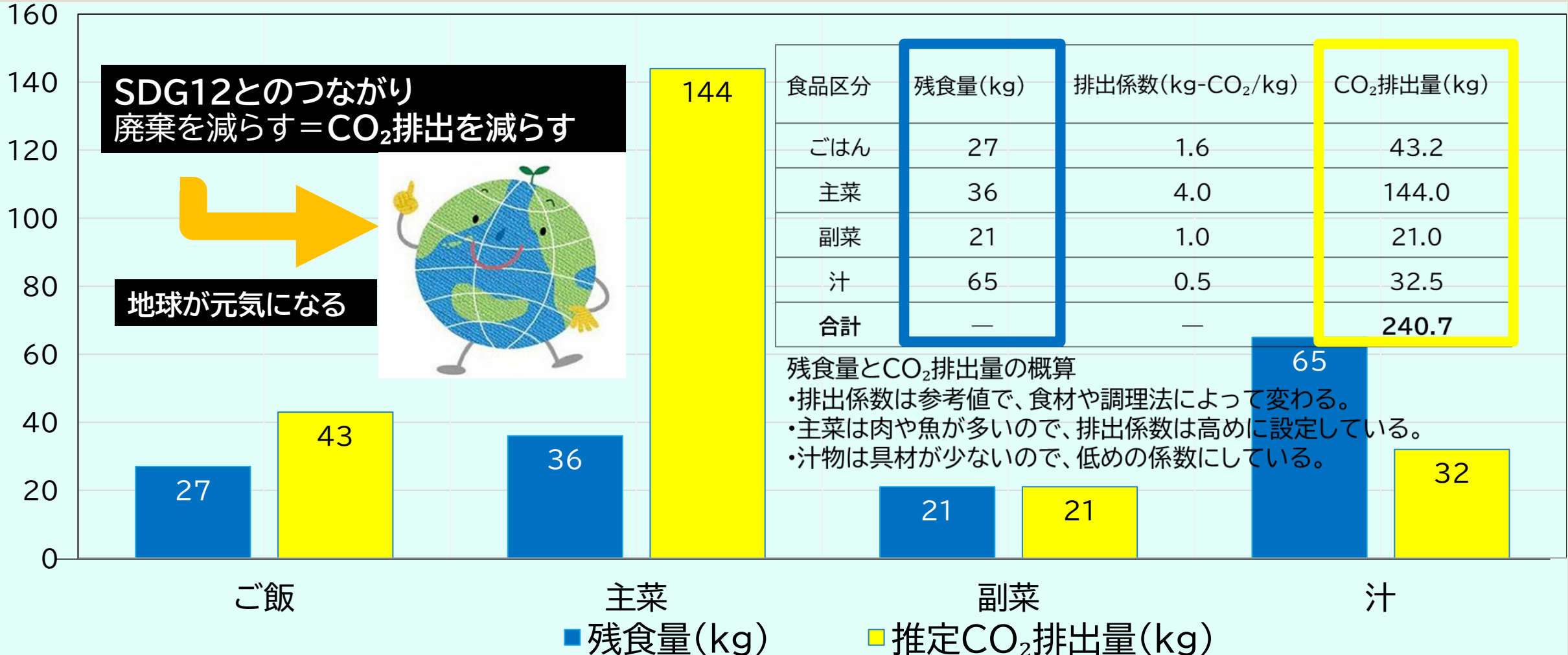


【SDG12の実現へ！】

「つくる責任・つかう責任」を施設から実践！

②「3食あたりの残食量」がわかっていて、メニューごとの内訳がないため 平均排出係数を使って計算(10日間)

(kg)



～Linkでできる、食材のムダ削減と環境配慮～

②「3食あたりの残食量」がわかっていて、メニューごとの内訳がないため (kg) 平均排出係数を使って計算(10日間)

【残食量の測定（3食あたり）】



【平均CO₂排出量を算出】



【現状の“見えない環境負荷”を可視化】

- ・ 1日あたりのCO₂排出量
- ・ 年間換算での環境インパクト



【気づき】

- ・ 日々の残食が地球に与える影響は意外と大きい！
- ・ 「ちょっと残す」が積もると「大きな排出」に…

【改善の方向性】

- ・ 残食を減らすことでCO₂も削減できる
- ・ 改善効果を数値で示せる＝行動の動機づけに！



【SDG12の実践】

- 「つくる責任・つかう責任」をデータで支える
→ 持続可能な食の提供体制へ！

③検食評価と残食傾向のギャップ

検食評価は、検食者が食事を試食して「味」「見た目」「栄養バランス」などを評価

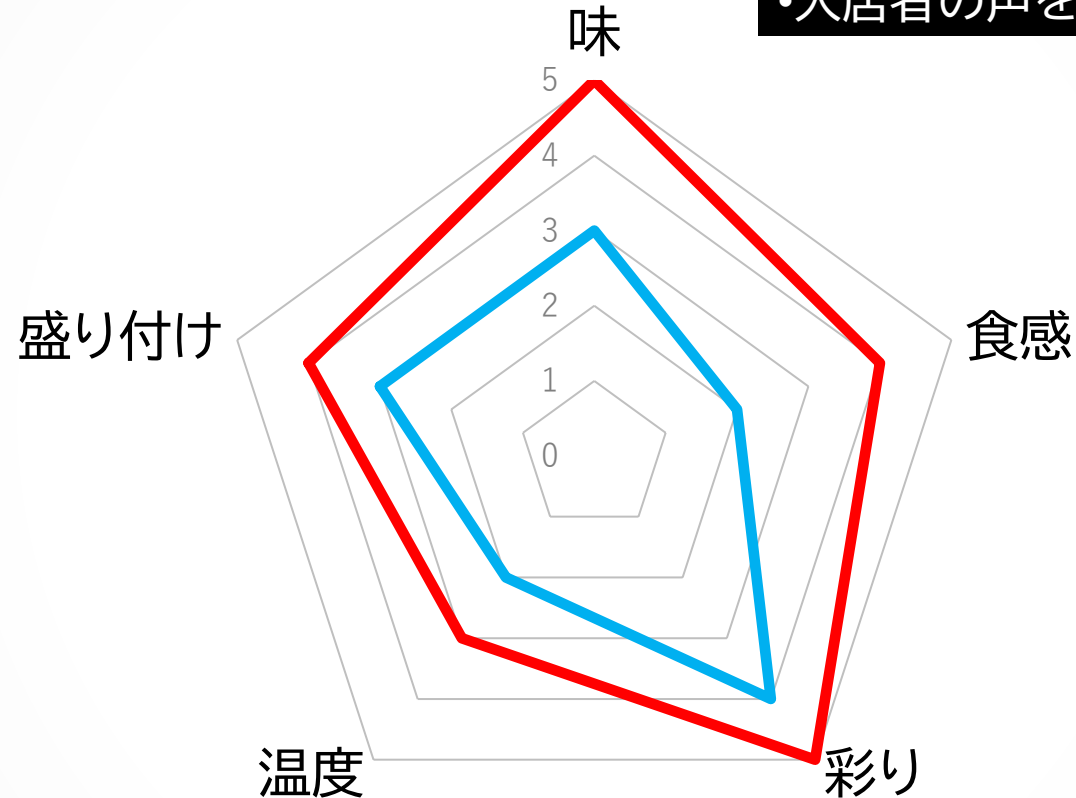
残食傾向は、実際に入居者がどれだけ食べ残したかのデータ

— 検食者評価(5点満点)

— 残食評価(逆換算)

SDG12とのつながり

・入居者の声を活かす＝持続可能な食の提供



→ 「評価は高いのに残ってる」ところに注目！

～検食簿×残食調査でつくる、やさしい食の未来～

③ 検食評価と残食傾向のギャップ

検食評価は、検食者が食事を試食して「味」「見た目」「栄養バランス」などを評価
残食傾向は、実際に入居者がどれだけ食べ残したかのデータ

— 検食者評価(5点満点)

— 残食評価(逆換算)

味

SDG12とのつながり

・入居者の声を活かす＝持続可能な食の提供

[検食評価：高評価！] → (でも…) → [残食：多い]



[原因分析]



[献立改善・量調整・食べやすさUP]



[残食減少] → [食品ロス削減] → [CO₂削減] →

[SDG12達成へ！]

SDG12「つくる責任 つかう責任」

理想の状態	取り組みやすい内容	期待される効果
ごみを減らし、資源を大切に暮らす	ごみの分別を徹底する、リサイクル活動に参加する	自然を守ろうとする心が芽ばえる
食品ロスのない食生活	食べきれぬ量だけ盛りつける 残さず食べる	食品廃棄の削減・食べ物への感謝の 気持ちが育つ
自然と共生する生活	落ち葉を集めて堆肥にし、 ガーデニングに活用	自然のめぐりを体感しながら、命を大 切にする心が育つ
ものを大切に使う習慣	リユース・リメイク活動、壊れ たものを修理して使う	廃棄物の減少・ものを大切にする心が 育つ
地域で支え合うエコ活動	地域の清掃活動やエコイベン トに参加する	地域とつながりながら、環境を守る心 と協力する力が育つ



SDG12 取り組み目標(12-1~12-8)

-半田養護老人ホームLink版-

12-1 | 持続可能な運営方針の策定

エコ方針+使用量の月次記録で、年1回の見直しを実施

12-2 | 資源の効率的な利用

資源の効率的利用に向け、照明の使用状況を可視化し、優先エリアから段階的にLED化を計画

12-3 | 化学物質と廃棄物の適正管理

zaico(在庫管理アプリ)を活用して、使用量の多い衛生用品や備品の総数をリアルタイムでリスト化

12-4 | 食品ロスの削減

入居者の食事量に合わせた調理、残食の記録分析、食材の工夫

12-5 | 廃棄物の削減とリサイクル

落ち葉・生ごみを再利用、循環型の資源利用(EMIぼかしの活用)ごみ分別の徹底

12-6 | 取り組みの情報開示

環境への取り組みを毎月の各種会議・施設内の掲示板や広報誌で紹介し、職員や地域と共有

12-7 | 持続可能な調達への推進

地元産食材・エコ認証品の優先購入に加え、牛ふん堆肥を活用した野菜栽培で地域資源循環を推進

12-8 | 持続可能なライフスタイルに関する情報提供

防災サロン開催(食品ロス対策ワークショップ) 地域清掃や子どもとの交流活動を通じ、持続可能なライフスタイルの理解と実践を地域全体で推進



SDG12-1 SDG12対応エコ方針

養護老人ホームLink

方針項目	具体的な取り組み内容
資源のムダをなくす在庫管理	<ul style="list-style-type: none">・ zaicoアプリで在庫をリアルタイム管理・ 過剰発注や在庫切れを防止し、適正な使用量を維持
リユース・リサイクルの推進	<ul style="list-style-type: none">・ タオルや衣類の洗浄・再利用・ 紙類やプラスチックの分別回収とリサイクルの徹底
食品ロスの削減	<ul style="list-style-type: none">・ 食べきれぬ量で、ムダなくおいしく・ 食材の使い切りを意識した調理と保存方法の工夫
環境にやさしい製品の選定	<ul style="list-style-type: none">・ エコマーク付き製品の使用（洗剤・紙類など）・ 詰め替え可能な製品の導入でゴミ削減
エコ意識の共有と啓発	<ul style="list-style-type: none">・ 季節や生活に合わせた“健康×エコ”の学びを定期的に実施・ 節電・節水・マイバッグ持参などの小さなエコ行動の推進

SDG12-2に向けた照明の効率化計画



項目	ポイント
目的	資源の効率的利用(SDG12-2)に貢献
課題	旧式照明の電力消費・環境負荷・予算制約
ステップ①	使用状況を可視化(点灯時間・使用頻度)
ステップ②	優先エリアを選定(使用頻度・老朽化)
ステップ③	段階的にLED化(提案書に基づき計画)
期待効果	電力・CO ₂ 削減、コスト削減、SDGs貢献

施設照明のLED化には 『電源内蔵型直管LED』

5年
保証



電源内蔵型LEDのメリット

- 既存の器具を利用できるので、導入コストを抑えることができる
- 蛍光灯と同じ運用ができ、メンテナンス性に優れる
- 資産ではなく修繕費として経費計上ができる
- 直管型LED照明では、管の中にコンバーターが内蔵されているため、工事不要で蛍光灯のように交換することができる

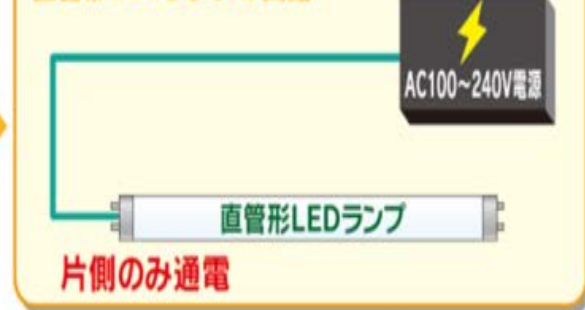
◆工事方法

既存の器具から安定器を切り離す改造工事を行う

従来の蛍光灯の回路



直管形LEDランプの回路

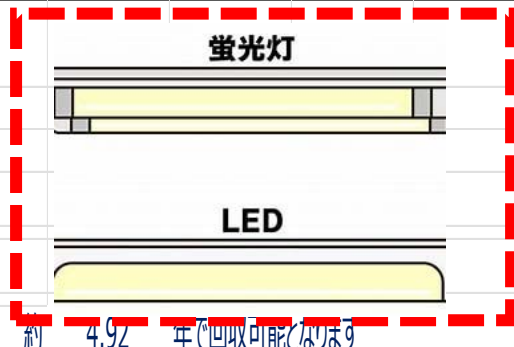


◆電源内蔵型LEDでも長寿命化を実現
電源内蔵タイプは、LEDの温度をクリアさせるためにPCB(基盤)とヒートシンクの断面積を広く取り、効率の良いコンデンサを使用しているため、電源部の発熱を抑えることで、長寿命化を実現します

電源内蔵型直管LEDランプ交換した場合

			利用状況 + 消費電力				点灯状況 + 寿命				照明費用		電気代			ランニング費用		
			*1 (C * (M * 12 * 0.85)) + C * G * N															
既存照明 使用状況			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
			A*B/1000		C*G		E*F		H/G		A*J		G/H*K		*1			L+O
No.	設置場所	タイプ	利用個数	消費電力 個(1時間)	消費電力 合計(1時間)	消費電力 合計(年間)	1日の点灯時間	年間点灯日数	年間点灯時間	定格寿命	照明寿命	照明単価(市場価格)	照明合計額	年間照明交換費用 ※1	基本料金単価	電気代単価	年間電気代	ランニング費用年間合計額
			個	W	KW	KW	時間	日	時間	時間	年	円	円		円/kwh	円/kwh	円	円
						11.53	31,128							74,798	2,242.00	19.09	857,966	932,764
						11.53	31,128							74,798			857,966	932,764

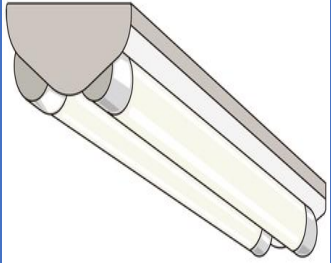
			利用状況 + 消費電力				点灯状況 + 寿命				照明費用		電気代			ランニング費用				
			*1 (C * (M * 12 * 0.85)) + C * G * N																	
LED照明 交換後の使用状況			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P		
			A*B/1000		C*G		E*F		H/G		A*J				O					
No.	設置場所	タイプ	利用個数	消費電力 個(1時間)	消費電力 合計(1時間)	消費電力 合計(年間)	1日の点灯時間	年間点灯日数	年間点灯時間	定格寿命	照明寿命	LED単価(お見積価格)	LEDユニット合計額	工事代	基本料金単価	電気代単価	年間電気代	年間電気代削減額	ランニング費用年間合計額	ランニング費用年間削減額
			個	W	KW	KW	時間	日	時間	時間	年	円	円		円/kwh	円/kwh	円	円	円	円
						4.67	12,917								2,242.00	19.09	353,402	△ 504,564	353,402	△ 579,362
						4.67	12,917						2,850,000				353,402	△ 504,564	353,402	△ 579,362



- 基本契約電力量予想削減効果 ▶ △ 6.86kw
- 電気料金予想削減効果 ▶ △ 504,564円/年
- ランニングコスト予想削減効果 ▶ △ 579,362円/年

LED照明コスト比較表 省エネ予想効果算出表

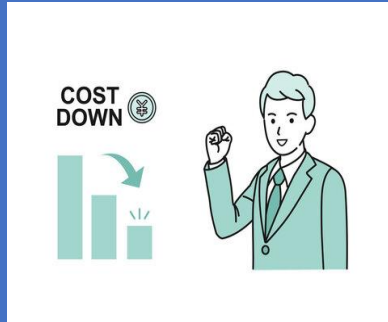
省エネ予想期待効果



消費電力合計(年間)
31,128kw

ランニングコスト
932,764円(年間)
(毎月・毎日かかる費用)

イニシャルコスト
2,850,000円
(最初にかかるお金)



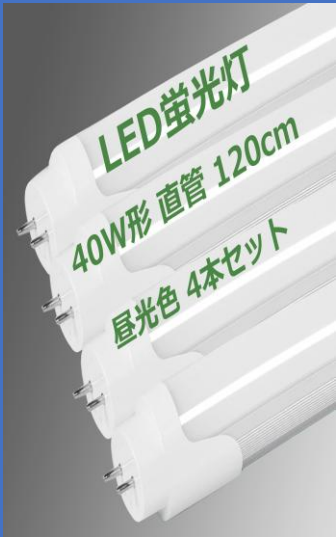
年間削減額
▲579,362円



約4.92年
で回収可能

消費電力合計(年間)
12,917kw

ランニングコスト
353,402円(年間)



電源内蔵型直管LEDランプ交換した場合

SDG12-3

ムダを減らし、持続可能な運用へ

～SDG12視点で見るサイコアプリの効果～

在庫管理システム「zaico」の説明

「zaico」について

スキャン機能を活用しミスのない・正確な入出庫処理！



【かざしてzaico】
スマホカメラに
物品をかざして入出庫処理



物品のラベルQRコード・バーコードをかざすだけで、写真データも含まれて在庫登録できます。

入出庫スキャン



QRコード・バーコードをスキャンして増減を入力すれば、あとはボタンひとつで入庫・出庫の記録と反映が完了します。

入出庫予定日の管理



入庫/出庫データに対して、それぞれ入庫/出庫予定日を登録できます。入出庫時の検品・誤送防止が可能となります。

在庫管理システム「zaico」の説明

支援員の出入庫記入

出庫表 補足!



BOXティッシュ



トイレトーパー

何個かでワンセットのものは
ワンセットで1つとします

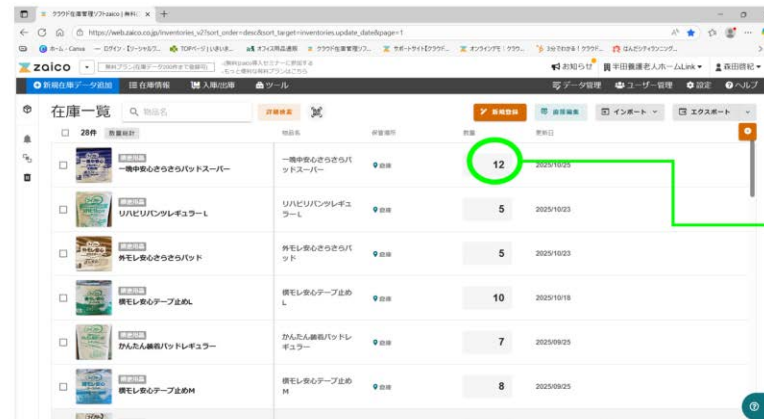


袋を破いた時点で
正の字の1と
カウントします

在庫管理システム「zaico」の説明

相談員のアプリ操作

「zaico」 パソコン版 一晩中安心さらさらパッドスーパーの在庫数を変える時 12個から20個に



ここにカーソルを直く

在庫管理システム「zaico」の説明

支援員の出入庫記入

出庫表

品名	月	次	本	本	品名	月	次	本	本	品名	月	次	本	本	品名	月	次	本	本
洗心心 ソフトラット					リビビロン レギュラー					マリン シンナー					ワイドハイター				
洗心心 テープ止め					リビビロン ソフト					お風呂 お掃除剤					アサヒ リキウソフ				
洗心心 テープ止めM					ペーパータオル					かんたん お掃除					トイレ ワックス				
かんたん お掃除 ソフト					トイレット ペーパー					キュキュット					バス ワックス				
洗心心 ソフトラット スーパー					ティッシュBOX					クアメル					緑茶 スチール				
リビビロン レギュラー					洗心心 レギュラー					洗心心 レギュラー					クレンジング				
リビビロン レギュラーM					洗心心 レギュラー					アルボース					3のぞき お掃除				

委員会で経過観察します



SDG12-3 ムダを減らし、持続可能な運用へ

分野	効果の内容	具体的なメリット
環境	ムダな廃棄を減らす	食品ロス削減・ごみの量を減らせる
経済	必要な分だけ仕入れてコスト削減	無駄な購入が減り、経費の節約につながる
業務効率	在庫の見える化で作業がスムーズに	在庫確認や発注の手間が減る、ミスも防げる
情報共有	データで管理することで職員間の連携がしやすくなる	誰が見ても在庫状況がわかりやすい
SDGs	「つくる責任 つかう責任(SDG12)」の実践	持続可能な運営・環境配慮の取り組みになる

12-4 12-5 食べ残しを資源に変える！1カ月でできる循環型チャレンジ



ステップ	内容	関わる人・場所
① 食器サイズの見直し	小さめの器に変更し、食べきれる量を意識	全職員・入居者・調理室
② 献立メニューの工夫	食べ残しが少ないメニューに調整 (好み・食べやすさ・彩りなど)	栄養士・調理職員
③ 食事の提供	入居者に食事を提供	支援員・食堂
④ 残食の発生	食べ残しが出る(残食量を記録)	調理職員・入居者
⑤ 残食の分別	食べ残しを可燃ごみと分けて、ぼかし肥料用に回収	調理職員
⑥ ぼかし肥料づくり	残食＋発酵促進剤を混ぜて発酵(1～2週間)	全職員・入居者(簡単な混ぜ作業など)
⑦ プランター準備	プランター・土・種を用意し、ぼかし肥料を混ぜて土づくり	全職員・入居者・施設畑
⑧ 野菜の栽培	種まき・水やり・観察・記録	支援員・入居者
⑨ 成果の共有	成長の様子を写真やグラフで発表、感想を共有	全職員・入居者・地域の方々(発表会)





～エコで笑える SDG12実践～



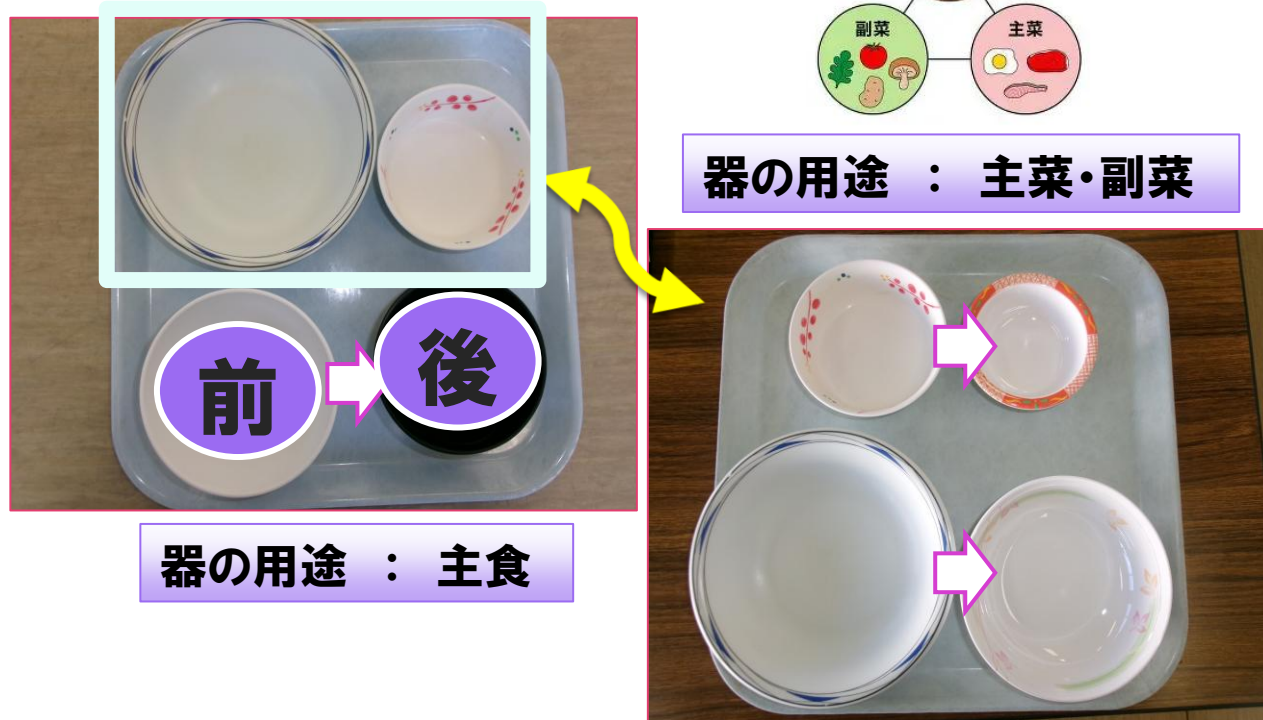
エコって、“正しさ”より“楽しさ”が続けるコツ

場 面	笑える・ほっこりする要素
食器サイズを変えたら	「ごはんがちょっとオシャレに見える!」「小さい器に大盛りって逆に豪華?」
ぼかし肥料づくり	「米ぬかと残食を混ぜるって...なんか料理してる気分!」「においが...うっ、でも愛着!」
プランター栽培	「芽が出た!かわいい!」「名前つけちゃおうかな?」「話しかけてる人いる!」
成果発表	「このグラフ、野菜の形してる!」「写真に写ってる笑顔が最高!」

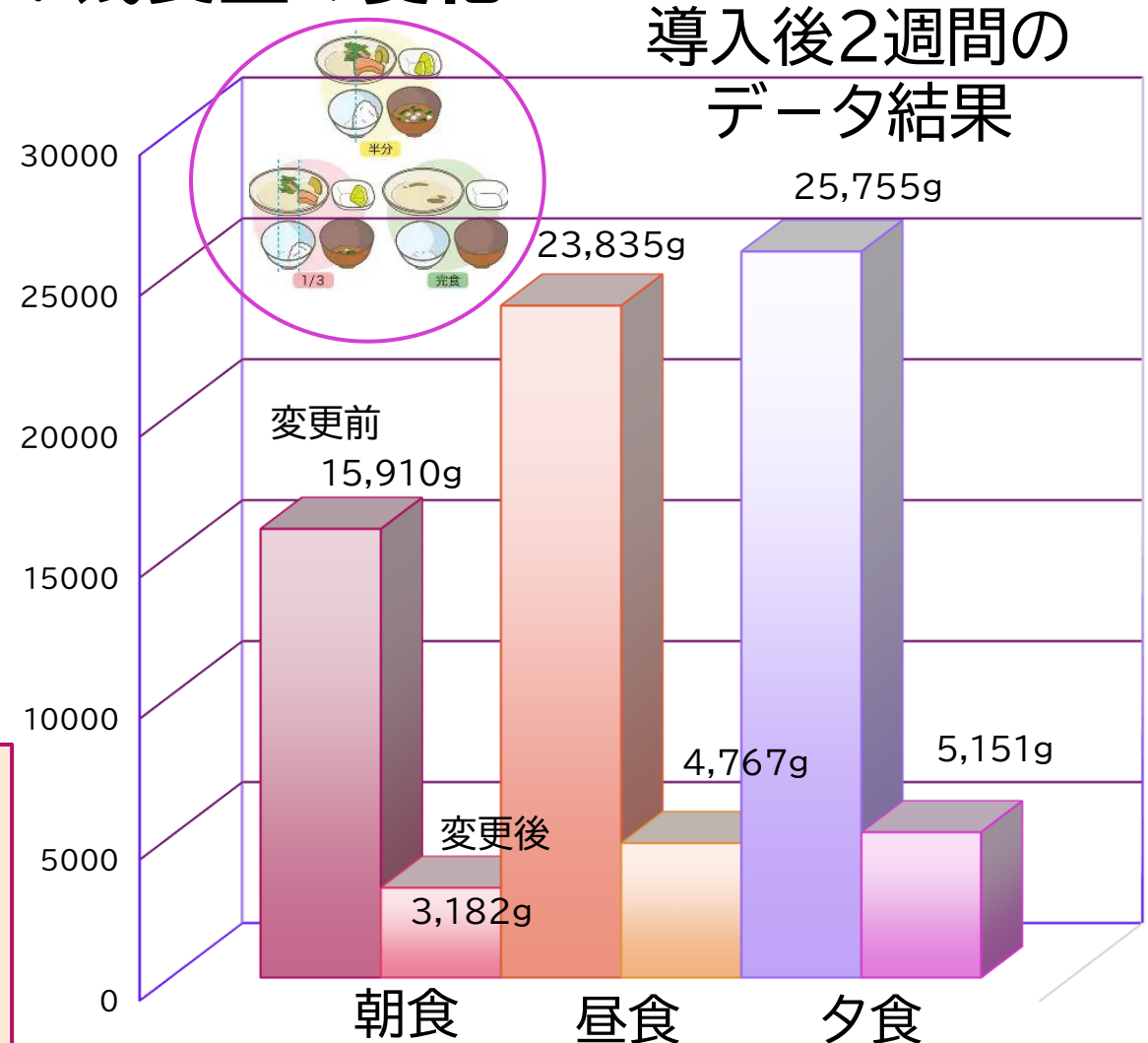
食器（大小）を変えて、食べ残し激減！汁物も完食できる工夫

「食べきれぬ器で、笑顔の食卓を」～愛岐共販社×Linkコラボ食器～

1. ビフォー・アフターの比較写真



2. 残食量の変化



3. 入居者の声(コメント)

「食器がダイエットしたら、わたしも頑張らなきゃ？」
「汁物まで飲み干したら、支援員さんに拍手された！」
「前は“残す派”だったけど、今は“食べきり”だよ！」
「小さい器って…なんかかわいいから残せないね！」

食べることを支える記録へ ～検食簿の見直し～

検食者
検食時刻

調理検食
記入時刻

食事区分	献立名	検食者 検食時刻					所見	調理検食 記入時刻					所見
		項目	特に よい	よい	普通	要改 善		項目	特に よい	よい	普通	要改 善	
昼食		香り・風味系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		香り・風味系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		食感系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		食感系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		素材・鮮度系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		素材・鮮度系	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		限定・特別感	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		限定・特別感	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		食材の大きさ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		食材の大きさ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		食材の硬さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		食材の硬さ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		厨房の工夫	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		厨房の工夫	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	


食欲そそるキーワードを統一

カテゴリ	キーワード例	コメント例
味・香りの表現	旨味が広がる、コクがある、まろやか、しっかり味、やさしい味 香ばしい、風味豊か、スパイスが効いている、食欲をそそる香り	「出汁の旨味が広がって、ほっとする味でした」 「焼き魚の香ばしさが食欲をそそりました」
食感	ふっくら、やわらか、サクサク、もちもち、ほろほろ	「鶏肉がほろほろで食べやすかったです」
見た目	彩りが美しい、盛り付けが丁寧、季節感がある、食欲をそそる色合い	「彩りが鮮やかで、見ただけで食べたくなりました」
温度	あたたかい、冷たくてさっぱり、ちょうどいい温度	「温かさが保たれていて、ほっとしました」
厨房の工夫	丁寧な仕上がり、衛生管理が行き届いている	「盛り付けが丁寧で、厨房の工夫が感じられました」

食べることを支える記録へ ～検食簿の見直し～

検食者
検食時刻

調理検食
記入時刻

食事区分	献立名	<h2 style="text-align: center;">コンセプトの内容</h2> <p>検食者と調理者のコメントを左右に並べて、違いを一目で確認できる工夫を表現</p> <p>コメントを細分化・統一して、改善に活かす姿勢を強調</p> <p>検食内容を細かく分けて、共有・改善しやすくした点をアピール</p> <p>調理と検食の連携・工夫があってこそその食事づくりを伝える</p> <p>検食簿を通じて、調理と食べる側のコミュニケーションが生まれることを表現</p>
昼食		

食欲そそるキーワードを統一

カテゴリ	キーワード例	コメント例
味・香りの表現	旨味が広がる、コクがある、まろやか、しっかり味、やさしい味 香ばしい、風味豊か、スパイスが効いている、食欲をそそる香り	「出汁の旨味が広がって、ほっとする味でした」 「焼き魚の香ばしさが食欲をそそりました」
食感	ふっくら、やわらか、サクサク、もちもち、ほろほろ	「鶏肉がほろほろで食べやすかったです」
見た目	彩りが美しい、盛り付けが丁寧、季節感がある、食欲をそそる色合い	「彩りが鮮やかで、見ただけで食べたくなりました」
温度	あたたかい、冷たくてさっぱり、ちょうどいい温度	「温かさが保たれていて、ほっとしました」
厨房の工夫	丁寧な仕上がり、衛生管理が行き届いている	「盛り付けが丁寧で、厨房の工夫が感じられました」

魅力ワードを使った献立名の工夫(一部抜粋)

ベースの料理名	魅力ワード入り献立名	ポイント
野菜炒め	彩り豊かなシャキシャキ野菜炒め	見た目+食感
さばの味噌煮	じゅわっと旨み! こんがりさばの味噌煮	味わい+香ばしさ
かぼちゃの煮物	ほくほく秋の味覚! かぼちゃのやさしい煮物	季節+食感+気分
豚汁	だしがきいた! ほっとする冬のあったか豚汁	味わい+季節+気分
チキン南蛮	サクサク&とろ~り! ボリューム満点チキン南蛮	食感+食べごたえ
フルーツヨーグルト	ぷるぷる食感♪ さっぱり春のフルーツヨーグルト	食感+季節+さっぱり感
カレーライス	旨辛スパイシーカレー~おかわり必至!~	味+気分+誘い文句
オムレツ	ふんわり卵の春色オムレツ	食感+季節+見た目
肉じゃが	こっくり味のほっこり肉じゃが	味わい+気分
唐揚げ	サクサクジューシー! みんな大好き鶏の唐揚げ	食感+味+誘い文句
白身魚フライ	ふわっと軽やか♪ 白身魚のサクサクフライ	食感+軽さ+気分
コロッケ	ほくほくじゃがいもたっぷり! こんがりコロッケ	食感+食材+焼き目
チキンカツ	ボリューム満点! 旨みたっぷりチキンカツ	食べごたえ+味わい
野菜の天ぷら	彩り豊か! サクサク野菜の天ぷら~春の香り~	見た目+食感+季節
エビフライ	ぷりぷり食感♪ 香ばしいエビフライ	食感+香り+食材の魅力

「名前でそそる、食欲アップ大作戦」～名は食を呼ぶ～(献立の一部)

甘辛ジューシープルコギ



南瓜のふわふわ豆腐



じゅわっと染みるぶり大根



旨味仕立て豚肉とキャベツの炒め煮



昭和の香り漂う焼きそば



アツアツふわもち餃子



チーズinほくほくコロッケ



やわ旨きんぴらごぼう



ほろほろ肉の贅沢ハヤシライス



ふわたま緑サラダ



さっぱり田舎チャーハン



ぷりっぷり！甘辛エビチリ



「名前でそそる、食欲アップ大作戦」～名は食を呼ぶ～(献立の一部)

ほっこり香味の牛肉炒め



ふんわり香味チヂミ



とろとろ卵オムライス



栄養バランス◎ポテトサラダ



野菜たっぷりすき風煮



香り立つごまだれ旬サラダ



黄金だれのさば煮



田舎風こっくり味噌大根



香立つ白湯スープちゃんぽん麺



おだし香るきつねのごちそう



花椒香る!とろ旨麻婆豆腐



もっちり食感!焼売



「名前でそそる、食欲アップ大作戦」

とろ旨！極み豚キムチ



昆布香る大根の塩昆布煮



～名は食を呼ぶ～（献立の一部）

ふっくら和ごころ煮さわら



やわらか豚キャベ煮



サクふわ食感エビフライ



白い花畑カリフラワーサラダ



柔らか和風チキンカレー



ごま香る彩りナムル



やみつき！ジュワっと生姜焼き



黄金だれの鮭の菜種焼き



サクふわお魚メンチカツ



森のささやき白和え



「3食あたりの残食量」がわかっていて、メニューごとの内訳がないため平均排出係数を使って計算(10日間)

コンポストで
生ゴミをたい肥に!



残食を減らすだけで、食品廃棄によるCO₂排出がグッと減る



CO₂排出量

改善後



改善前



平均排出係数

食品廃棄物の焼却処理 約 1.9 kg-CO₂ / kg(一般的な値)

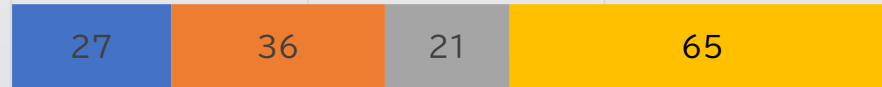
※食品を焼却処理した時に発生するCO₂の量を示している

残食量

改善後



改善前



残食量の変化と食育活動の効果

■ ごはん ■ 主菜 ■ 副菜 ■ 汁 (kg)

～Linkでできる、食材のムダ削減と環境配慮～



SDG12-5

今日のひと手間が
明日の緑に

分ければ資源、混ぜれば
ごみ：落ち葉で育てる
ガーデン

SDG12との関係

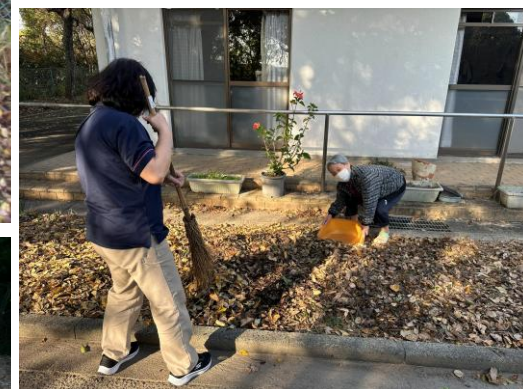
SDG12の「持続可能な消費と生産のパターンを確保する」という目標

「できること」を尊重するケア

SDGsは「誰一人取り残さない」が基本理念
入居者が役割を持って施設の環境
づくりに関わることは、まさにその理念
に沿った取り組み



環境サステナビリティ (環境の持続可能性)
自然を守りながら、ずっと暮らしていけるようにする



SDG12との関係

SDG12の「持続可能な消費と生産のパターンを確保する」という目標

1. 資源の有効活用と廃棄物削減

入居者がごみを整理することで、リサイクル可能な資源をきちんと分別できるようになる。これは、**廃棄物の削減と資源の循環活用**に直結！



混ぜればごみ！分ければ資源！



SDG12との関係

SDG12の「持続可能な消費と生産のパターンを確保する」という目標

2. 残存機能の活用による自立支援

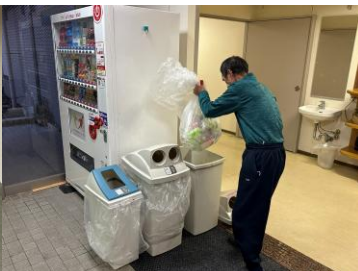
おやつ作りやダンボールの片付けは、**入居者の残っている身体機能や認知機能を活かす運動**にも！自分でできることを続けることで、**生活の質（QOL）も向上**し、介護の負担も減る



協和区民展にリサイクル作品を出す



再利用・再生可能な素材を活用した（コケ玉・生け花）





SDG12-5

EM菌で土も笑顔に！

持続可能な肥料づくり
への挑戦

EM菌を使った肥料「EMボカシ」

手順	内容	ポイント
① 材料を準備	米ぬか(100%) EM菌、糖蜜、水	もみ殻がない場合は米ぬかだけでもOK
② EM希釈液を作る	水に糖蜜とEM菌を混ぜる(例:水30Lに対してEM1.5L+糖蜜1.5L)	水は一晩汲み置きして塩素を抜くと◎
③ 材料を混ぜる	米ぬかにEM希釈液を少しずつ加えてよく混ぜる	水分量は「握って団子になるけど崩れる」くらいが目安
④ 密閉容器に詰める	空気を抜きながら容器に詰め、新聞紙をかぶせてフタをする	嫌気状態(空気がない状態)を保つのがコツ!
⑤ 発酵させる	夏は3~4日、冬は7~10日ほどで発酵完了	甘酸っぱい香り+白いカビが目印
⑥ 乾燥・保存	広げて乾燥させてから保存	長期保存するならしっかり乾燥させる!

①材料を準備



②EM希釈液を作る



③材料を混ぜる



④密閉容器に詰める



⑤発酵させる



⑥乾燥・保存



EM菌を使った肥料「EMボカシ」

手順	内容	ポイント
① 材料を準備	米ぬか(100%) EM菌、糖蜜、水	もみ殻がない場合は米ぬかだけでもOK
② EM希釈液を作る	水に糖蜜とEM菌を混ぜる(例:水30Lに対してEM1.5L+糖蜜1.5L)	水は一晩汲み置きして塩素を抜くと◎
③ 材料を混ぜる	米ぬかにEM希釈液を少しずつ加えてよく混ぜる	水分量は「握って団子になるけど崩れる」くらいが目安
④ 密閉容器に詰める	空気を抜きながら容器に詰め、新聞紙をかぶせてフタをする	嫌気状態(空気がない状態)を保つのがコツ!
⑤ 発酵させる	夏は3~4日、冬は7~10日ほどで発酵完了	甘酸っぱい香り+白いカビが目印
⑥ 乾燥・保存	広げて乾燥させてから保存	長期保存するならしっかり乾燥させる!

残食とEMボカシを混ぜる



畑の肥料として活用



半田養護老人ホーム建物平面図

野菜栽培の場所

C棟

D棟
(洋部屋)

キャベツ・ねぎ・じゃがいも・ブロッコリーなどを植えました
収穫時には笑顔



6月頃に梅狩りをし、入居者とシロップ作りを行います



初めてみかんの木を植えました
今後が楽しみ…



大根・ほうれん草などを植えました



ブロッコリー



じゃが芋



西瓜



みかん



梅



梅シロップは夏に重宝!



SDG12-6

小さな行動が未来を変える ~Linkで始めるエコな毎日~

【毎月利用者総会／職員会議】SDG12の取り組みを説明

【掲示板の情報】SDG12の啓発ポスター

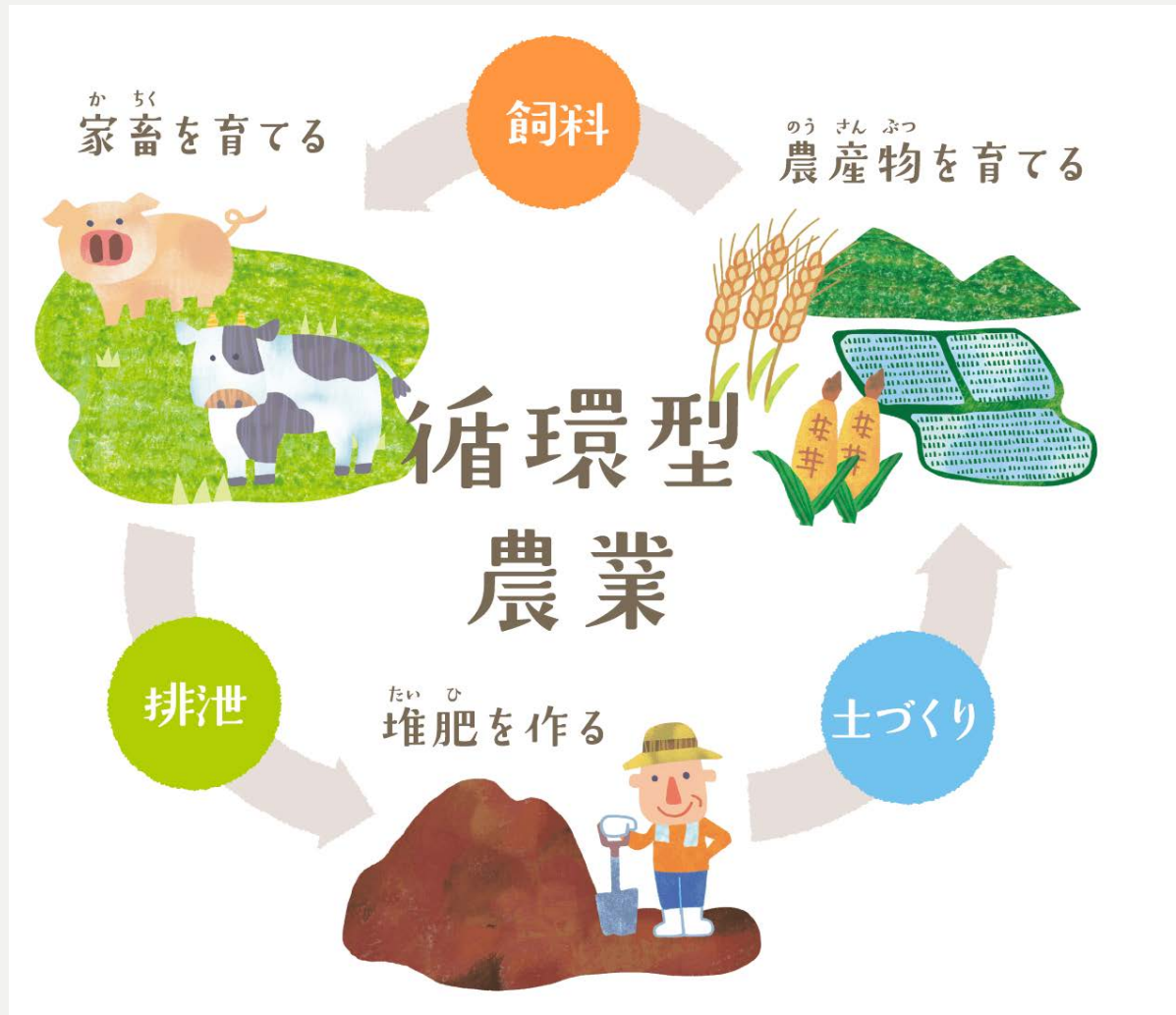


Three posters for SDG12 (Responsible Consumption and Production) are displayed. Each poster features the 'SDGs Link' logo and the text '半田養護老人ホーム' (Hirata Nourish Elderly Home). The posters include the following text and graphics:

- 節電** (Energy Saving): 使わない電気は消す (Turn off electricity when not using it), 電源コンセントも抜く (Unplug power outlets). Accompanied by a lightbulb icon.
- 節水** (Water Saving): 水の無駄使い 出しばなし注意 (No wasteful use of water, please be careful of dripping taps). Accompanied by a faucet icon.
- リサイクル** (Recycling): 生ごみが出たらリサイクルしよう (When you have kitchen waste, let's recycle it). Accompanied by a recycling symbol and a trash bin icon.
- 資源** (Resources): 残食を肥料に変え Linkの用で活用 (Use leftover food as fertilizer and use Link for reuse). Accompanied by a recycling symbol and a trash bin icon.
- ご協力お願いいたします** (Thank you for your cooperation).

Additional text on the posters includes: '食べ物を無駄にしない' (Don't waste food), 'みんなで“食の循環”を作りましょう' (Let's create a "food cycle" together), and '毎月 10日・20日・30日は Link の資源回収日です' (Every month, 10th, 20th, and 30th are Link's resource collection days). Small red robot icons are also present.





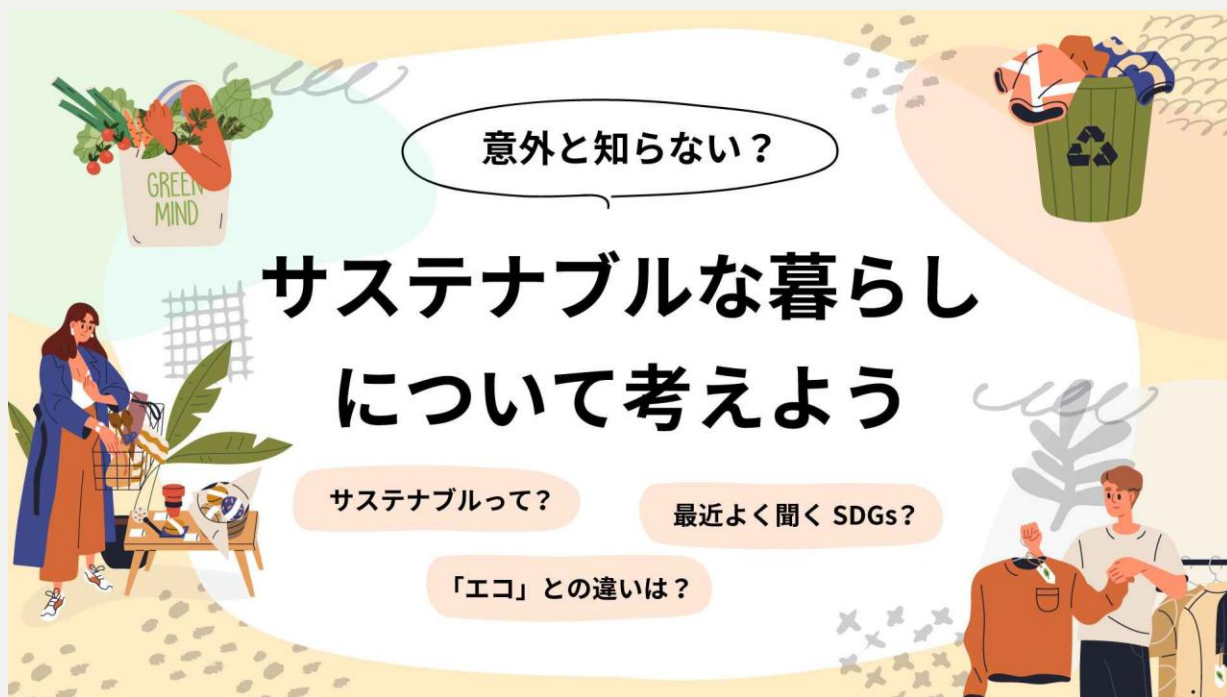
SDG12-7

牛ふん堆肥で広がるエコの輪

資源循環型農業

SDG12-8

地域みんなで育てる サステナブルな暮らし



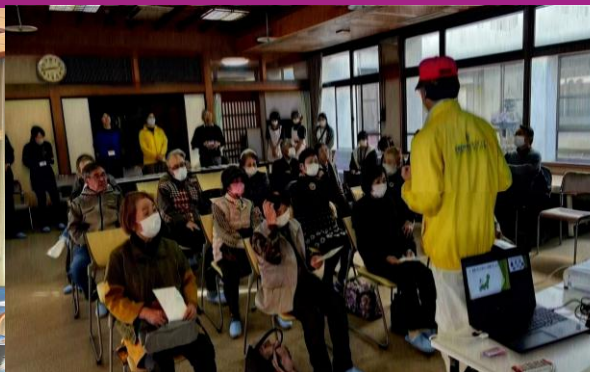
SDG12実践の記録



SDG 12 × 地域防災活動の流れ

防災サロンの開催(地域住民との交流)

地域住民が気軽に集まれる場所をつくり、防災について語り合う「防災サロン」を実施



SDG 12 × 地域防災活動の流れ

非常食の体験と活用

1. パッククッキングや地元食材を使った災害食づくりを体験
2. 食品ロスを防ぐ観点から、賞味期限が近い非常食を地域イベントで提供し、「つくる責任・つかう責任」を实践



SDG 12 × 地域防災活動の流れ

地域への還元と循環

1. 使用期限が近づいた備蓄品を地域住民に配布し、無駄を減らす
2. 地域の福祉施設と連携して、食品の有効活用を図る



SDG 12 × 地域防災活動の流れ

活動の振り返りと次へのつながり

活動後にアンケートや意見交換を行い、次回の改善点や新たなアイデアを共有



1.活動終了直後に意見交換会の開催

1. 内容

1. 活動の満足度
2. 改善してほしい点
3. 次回やってみたいこと
4. SDGs（特にSDG12）とのつながりの実感

2. グループディスカッション形式で、自由にアイデアを出し合う

2.改善点とアイデアの整理

1. 出てきた意見を「改善点」「新しい取り組み」「継続すべきこと」に分類
2. SDG12の視点（資源の有効活用、廃棄物の削減など）で再チェック！

**防災備蓄品の見直しとフードロス対策 -無駄なく使い切る工夫-
再利用・リサイクルの推進 -再利用できる水タンクや食器-
持続可能な物資調達 -環境にやさしい素材の防災グッズを選ぶ-**

3.次回活動の計画づくり

1. 整理した内容をもとに、次回の活動テーマや内容を決定
2. リサイクルをテーマにした防災ワークショップ、食品ロスを減らす備蓄管理の工夫など

4.地域への共有と参加促進

みんなで考えよう！モノを大切にする暮らし ー地域の力で育てるサステナブルー



日本福祉大学実習生のレク実習



EISUゼミナールとのふれあい



子ども食堂



西成岩地区交流会



協和区子どもとの夏祭り交流

PLOGGING

半田市 令和7年4月～12月のごみ量
ごみ総排出量:19,401t(17,624t)
1人1日当たり:447G(451G)
()内は前年同期間量

- 令和6年度目標:420g
- 前年度最終実績:(440g)
- 目標達成まで、あと27gの削減が必要



半田市



2025/10/18(土)9:00 半田運河プロギング

半田運河 プロギング



10月18日(土)9:00～



実習生
も参加

開催場所:半田市役所北側「ごん吉くん広場」からスタート 参加者は体力別にチーム分けされ、3～5kmのコースをジョギングしながらごみ拾い 江戸の面影が残る運河沿いを走り、参加者にはエコ素材で作られたオリジナル軍手がプレゼントされた



SDG12の取り組みまとめ表（養護老人ホーム × 地域連携）

SDG12ターゲット	主な取り組み内容	成果と今後の課題
12-1 持続可能な運営方針の策定	エコ方針を策定、職員周知	方針を明文化し、運営の透明性が向上 全職員への浸透が今後の課題
12-2 資源の効率的な利用	LED化に向け、照明の効率化計画を策定 5社から見積りを取り比較検討	導入後は、電力使用量の変化を定期的に記録・分析し、効果を「見える化」して職員や入居者にも共有、CO ₂ 排出量の削減に貢献
12-3 化学物質と廃棄物の適正管理	在庫管理アプリを活用し、衛生用品などの総数をリスト化、資源の最適管理	管理アプリの活用によって、在庫確認や管理がスムーズになった チェック体制を全職員へ定着させることが今後の課題
12-4 食品ロスの削減	入居者の食事量に合わせた調理 残食の記録分析、食材の工夫	食品ロスの削減に一定の効果 調理現場の負担軽減と継続的な工夫が今後の課題
12-5 廃棄物の削減とリサイクル	自然資源(落ち葉)の環境利用 ごみ分別の徹底 EMぼかしを使用した生ごみの堆肥化	循環型資源利用の一步として、野菜栽培に活用 分別の徹底には引き続き取り組みが必要
12-6 取り組みの情報開示	毎月の各種会議でSDG12の取り組みを 情報開示、職員周知	施設内での情報共有は進んだが、地域への発信は今後の課題
12-7 持続可能な調達の推進	牛ふん堆肥を活用した野菜栽培	地域資源を活かした循環型農業の仕組みづくりができた 収穫量や活用方法の拡大が今後の課題
12-8 持続可能なライフスタイルに関する情報提供	防災サロンの開催 (食品ロス対策ワークショップ) 地域清掃や子どもとの交流活動	地域とのつながりが深まり、持続可能な暮らしの意識が広がった 若年層の参加促進が今後の課題



課題

SDG12に基づく設備更新のシミュレーション表(ROI・BCP視点含む)



項目	現状の課題	対応策	期待される効果・指標	導入の課題	ROI・BCPとの関連性
<p>ROI「未来のための投資効果」 BCP「持続可能な社会を守る備え」</p> <p>照明設備(LED化)</p>	<p>高エネルギー消費、短寿命 CO₂排出量増</p>	<p>高効率LEDランプへの全面更新</p>	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー効率向上 CO₂排出削減 LCCの最適化 <p>Life Cycle Cost (LCC) 見るべきは“総コスト”</p>	<p>初期資本的支出(CAPEX)が高額</p>	<ul style="list-style-type: none"> ROI: 電気代削減により5年以内に投資回収可能 BCP: 停電時の非常用電源負荷軽減に貢献
<p>ナースコールシステム</p>	<p>老朽化による故障リスク、対応遅延</p>	<p>デジタル化・IoT対応型へ更新(より早く・正確に・効率よく患者さんをサポートできる仕組み)</p>	<ul style="list-style-type: none"> サービス品質向上 業務効率化 リスクマネジメント強化 	<p>システム導入に伴う運用コスト(OPEX)増加の懸念</p>	<ul style="list-style-type: none"> ROI: 人件費削減・対応時間短縮による効率化効果 BCP: 災害時の迅速な情報伝達を確保

