

土づくりプロジェクト進化中

校長室だより第26号でお伝えした「土づくりプロジェクト」メンバーで梅シロップを調理室で仕込み、毎日、メンバーで攪拌（カクハン）作業をして、7月上旬に完成しました。

シロップづくりの費用は、6月の初台おとなりサンデーで堆肥を販売した収益からです。



そこで**完成したシロップを本日の給食で「梅ゼリー」として提供**しました！

この代々木中学校のエキス100%（究極の地産地消）のゼリーです。

この校舎での給食の思い出として！



土づくりプロジェクトで完成した堆肥は「RE:SOIL」というブランドで「つながる菜園」さんにて商品化、販売をスタートしています。

初台のおとなりサンデー（6月）から販売をスタートして、今月19日の初台ふれあいまつり、来月29日別校祭にて一袋500円で販売予定です。

堆肥原材料

	給食の野菜クズ	25kg
	学校で咲き終わったヒマワリの茎や葉	5kg
	プロジェクト参加者家庭からの野菜・コーヒー・お茶等クズ	30kg
	スターバックス渋谷文化村店・新宿南口店さんからのコーヒー豆カス	120kg
	学校のシュレッター紙ごみ	210リットル
	スターバックス紙袋	4つ
	各所よりいただいた米糠等、大量の有機物	45kg

製作・加工・販売

代々木中学土づくりプロジェクト

厳選された廃棄有機物を半年かけて堆肥化した高級品です！プランターに少しカケルだけで植物が元気になります！（現在玄関付近の植物たちで実証済みです。）

コーヒー豆カスを提供していたいただいたスターバックス渋谷文化村通り店で完成した堆肥紹介するコーナーができています！また、店内メニューをよく見ていただくと・・・

土づくりプロジェクトメンバーが考案したメニュー3種が21日までの期間限定で販売されています！

- ① クラフトジュシーピーチティーナムスフォーム追加、はちみつ追加
- ② バニラクリームフラペチーノ+ホワイトチョコレートシロップ変更、シナモンパウダー追加
- ③ チラックスソーダピーチ+シトラス果肉追加
注文は番号でできますので安心してください。
②は激甘ですのでコーヒーと交互に飲むとさらに美味しいそう！

捨てないから、生まれた土。
代々木中学土づくりプロジェクトで作りました。

微生物のチカラで、植物が喜ぶふかふかの土に。

① 投入する ② 切り返す ③ 土を作る ④ 植物を育てる

野菜クズ・コーヒー豆カスなどをコンポスターに投入！
微生物の働きを活性にし発酵・分解を促進させ堆肥化します
完成した堆肥を土に混ぜて栄養たっぷりの土が完成！
この土で野菜や花がすくすくと育ちます！

☑ 野菜やお花が元気に育つ！
☑ 化学肥料を使わないやさしい堆肥
☑ ごみを減らして、地球にもやさしい！

問合せ先：つながる菜園
代々木中学×地産地消
スターバックス渋谷文化村通り店
渋谷文化村通り店の店先を覗いて、実像のために育てた堆肥です。
shibuya.edible@gmail.com
Instagram: @mami

YOYOGI RE:SOIL RE、再び SOIL、土
捨てられるはずだったものが、もう一度、土になる。