

「The University DINING」SDGs 推進の取り組み

●生ごみ処理機導入

学生食堂「The University DINING」で出た生ごみを肥料に変え、キャンパス内にある畑で活用しています。また、肥料はイベント開催時など、地域の方々や近隣の農家にも配布予定です。



●フェアトレード認証コーヒーの導入

有機栽培で大切に育てられ、完熟した実を丁寧にローストして生まれた、香り豊かでマイルドなおいしいフェアトレード認証コーヒーを提供しています。

●フェアトレード認証、オーガニックドリンクの導入

フェアトレード認証オーガニック:紅茶(アールグレイ、イングリッシュ ブレックファスト)、ハーブティー(カモミール)、グリーンティー/オーガニック:フルーツジュース(オレンジ、アップル、グレープ、ミックス)、ソイドリンク(チョコレート、バナナ、ストロベリー)/フェアトレード認証:チョコレートドリンクを販売中です。

●プラスチックストロー廃止

プラスチックストローを廃止し、コーヒーカスからできたコンポストابلストローを提供しています。ストローとカップのふたは消費者が使用を選択できるようにしています。



●イラストカードの配布

「The University DINING」で行っているSDGsの取り組みをポップなイラストで分かりやすく紹介するイラストカードを設置しており、第1弾ではフェアトレードの仕組みを紹介しています。第2弾以降も制作予定で、全部集めると1冊の冊子ができあがります。

今後の予定

- ・イートインのアイスドリンクを使い捨てのプラスチックカップではなくリユースカップで提供予定です。
- ・マイボトルを持参した人にポイントを付与し、ポイントたまったらエコバッグをプレゼントする「マイボトルキャンペーン」を実施予定です。(エコグッズ販売予定)
- ・生ごみ処理機でつくった肥料を活用した畑で取れた農作物を、同食堂で使用予定です。