

「好き」を未来につなげるために、私たちにできること。

「将来、好きなことを仕事にしたい」という気持ちを、東京製菓学校は全力で応援します。そして、その「好き」なお菓子やパンづくりを、もっと広い世界、もっと明るい未来につなげるために、私たちは環境問題にも真剣に向き合っています。近年、製菓製パン業界でも、環境に配慮した製品づくりや社会貢献がますます重要になっています。将来、社会のニーズに応え、より広い視野で活躍できるようなるために、環境教育を大切にしながら、未来の地球も笑顔にする技術を身につけていくことを目指します。

「好きなことを、将来の安定につなげる力を育む」

それが、私たちの約束です。

環境への配慮が、お菓子・パンづくりをさらに豊かにする

環境への取り組みと聞くと、難しく感じるかもしれませんが、実はお菓子やパンと深く関わっています。

- **食材選び**：環境にやさしい材料を選ぶことで、地球の恵みを大切にします。
- **エネルギーの使い方**：オーブンの使い方や照明を工夫することで、地球温暖化の原因となる CO2 を減らします。
- **廃棄物削減**：余った生地を新しいレシピに活かしたり、包材を工夫したり。この工夫が技術をさらに高めてくれます。

東京製菓学校では、こうした取り組みを通して、環境問題への意識を育み、未来に貢献できる製菓・製パン技術者の育成を目指しています。

具体的な取り組みをご紹介します

私たちの取り組みは、日々の学校生活のいたるところにあります。

1. 資源を大切に作る工夫

- **ごみの分別**：リサイクルしやすいように、ごみを正しく分けます。
- **ペーパーレス化**：紙の使用量を減らすために、電子メールや PDF、クラウドストレージなどを活用します。
- **石油由来製品の削減**：洗ってくり返し使える容器などの利用を促しています。

2. 地球にやさしい学び

- **エネルギー対策**：オーブンの稼働時間を抑えたり、LED 照明を使うなど、電気を大切にしています。
 - **水資源対策**：電解水生成器の導入や、環境にやさしい洗剤を使うことで、水をきれいに保ちます。
 - **食品ロス削減**：無駄なく材料を使う技術を学び、余った食材を再利用するレシピを考えます。
-