

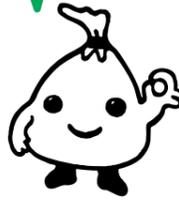
食品・日用品の紙箱 	ティッシュやラップの箱 ビニールや刃を取る	封筒 ビニール・セロハンを取る	ハガキ 圧着ハガキ・写真付きのものは除く	○ 出せるもの × 出せないもの
紙袋 	包装紙 	メモ用紙・プリント類 memo クリップを取る	トイレトペーパー・ラップの芯 	
汚れた紙 ピザの箱・紙おむつ・ティッシュ 	防水加工紙 紙コップ・紙皿・カップ麺・アイスクリーム・ヨーグルトの紙製容器	アルミやビニールでコーティングされた紙 お酒の紙パック、カップ麺のふた	においの付いた紙 洗剤の箱・せっけんの包装紙 	
金紙・銀紙・シール 	かばんや靴の詰め物の紙 	感熱紙・裏カーボン紙 レシート・ファクシミリ用紙、複写伝票・領収書	写真・写真プリント用紙 	

☆防水・薬品加工がされた紙は、再生処理の過程で色むらやシミ等の原因になるので、「燃やすごみ」として出してください

「もったいない」をなくす・紙類編

「雑がみ」は集団回収に出そう

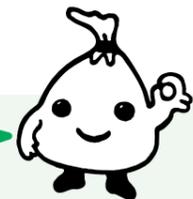
「雑がみ」を見分けよう(代表例)



「新聞・雑誌(書籍)」「段ボール」以外にも、古紙としてリサイクルできる紙はたくさんあります。これらは「雑がみ」と呼ばれ、区の「燃やすごみ」の約1割にも上っています。
 ごみではなく集団回収に出すことで、貴重な資源として生かしましょう。

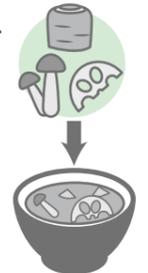
「もったいない」をなくす・生ごみ編

食べ物の無駄を無くそう



「食品ロス」を防ぐポイントをチェック☑しよう

- 買い物では**
- 事前に冷蔵庫の中などの在庫を確認
 - 買い過ぎないで、必要な量をこまめに購入
 - 食べても安全な「消費期限」、おいしく食べられる「賞味期限」を正しく理解
- 台所では**
- 「いつか食べるから」と食材を残さず、調理に使う
 - 野菜や果物の皮・葉は、厚くむかない
 - 冷蔵庫の整理日等を決めて食材を使い切る
 - 一度に作り過ぎないようにする



- 食卓では**
- 好き嫌いをせずに残さず食べる
 - 食べ切れなかったら、他の料理への作り替えなどを工夫する
 - 外食では注文し過ぎず、食べ切れる量を注文する



ちなみに、宴会の食べ残しはランチや定食の5倍も出るからみんなで注意したいね



こうすれば

もっと減らせます

「燃やすごみ」

昨年度、区内の家庭から出されたごみは、一人1日当たり482g。ごみの運搬や処分にはエネルギーや経費がたくさん必要です。また、埋め立て処分場にも限りがあるので、少しでもごみを減らすことが大切。今号では、特に「燃やすごみ」を減らす方法をご紹介します。実践して、「もったいない」をなくしましょう。

家庭から一人ひとりが

ごみ減量

ごみゼロ推進担当
 (リサイクル展示室内)
 ☎(33220)5563
 ☎(33220)5563
 FAX(33220)5634

10月は3R推進月間です

3Rとは、ごみ減量に必要な、
 ①Reduce (ごみを出さない)、
 ②Reuse (捨てずに繰り返し使う)、
 ③Recycle (もう一度資源として生かす)の取り組みのこと。①から順に実践することが大切です。



生ごみを軽くするには「水切り」がカギ

生ごみの約8割は水分です。野菜は皮を除いてから洗うなど、できるだけぬるさないようにしましょう。また、ぬれた生ごみは、他の「燃やすごみ」とまとめる前に絞って、無駄な水分を切りましょう。



水切りには悪臭発生防止の効果も

「あまりものレシピ」の活用を

区は、区内で食物栄養専攻学科を開設している新渡戸文化短期大学と連携し、「食品ロス対策」に取り組んでいます。その一環として作成した「あまりにも美味しいあまりものレシピ」は、料理レシピサイト「クックパッド」内の「消費者庁のキッチン(公式ページ)」<http://cookpad.com/kitchen/10421939>に閲覧されます。ぜひ、献立の参考に活用してください。



冊子はごみゼロ推進担当などで配布中

☆今年度は初めて、区民のみならずからもレシピを募集しました。優秀レシピは、11月17日(土)開催の「なかの工場フェア」で発表する予定です。お楽しみに

「雑がみ」の出し方

町会・自治会などが行う集団回収の集積場所へ出せます。左図のいずれかの方法で、実施日の午前8時までに届けてください。
 なお、ごみ集積所とは出す場所が異なる場合があります。集団回収の集積場所、曜日等が分からない場合は、ごみゼロ推進担当へお問い合わせを。



☆紙ひもがない場合はビニールひもでも可。ガムテープは粘着性があり、リサイクルできないため使用不可

「ごみのん」トピックス

小学生親子が「あまりものレシピ」に挑戦しました

おいしく、楽しく、「食品ロス」を学びました



右の欄で紹介した連携事業の一つとして、夏休みには新渡戸文化学園を会場に親子クッキング教室を開催しました。挑戦したのは、食材を使い切る技が満載の「ザコロ(揚げずに作れるライスコロッケ)」「あまりものを使ったサラダいろいろ」「フレンチトースト&アイス」。牛乳に酢を加えてカッターチーズを作る、理科の実験のような場面もあり、みなさん興味津々でした。「自由研究にできそう」「ぜひ我が家のメニューに」などの声がかかれ、楽しさとおいしさで達成感を味わいつつ「食品ロス」について親子で学ぶ好機となりました。☆開催レポートは、区HPでご覧になれます

晴れた日の集団回収には古着・古布も出せます

上記の「雑がみ」を出せる集団回収集積場所の多くは、古紙以外に、古着・古布も回収しています。洗濯後にボタンやファスナーを付けたまま、ビニール袋に入れて出してください。古紙と異なり、ぬれると資源にならないので、晴れた日に出すようお願いいたします。



晴れた日に集団回収へ