



お知らせ

問 谷和原庁舎生活環境課

☎58・2111 (内線3306)

ごみの分別にご協力ください

市では、ごみの分別を徹底することにより、排出されるごみの減量化とリサイクルに取り組んでいます。ごみの出し方について、特に注意すべきポイントをご案内します。

■プラ容器

(例) シャンプーや洗剤のボトル容器、カップ型容器、皿型トレイ、レジ袋など

【注意点】

- プラマークが付いている。
- 中身は使い切り、汚れているものは洗って水気を切る。
- レジ袋などに入れず、中身が見える状態で資源物専用指定袋に入れて出す。
- 汚れが落ちないプラ容器は「不燃ごみ」へ。

■ペットボトル



(例) 飲料用ペットボトル、しょうゆや調味料、ドレッシングの入ったペットボトル

【注意点】

- ペットボトルのマークが付いている。

不燃ごみの袋に入り、袋の口がしばれるもの

(例) 皮革製品、ゴム製品、陶器類、ガラス製品、プラスチック製品(プラマークの無いもの)や白熱電球など

【注意点】

- レジ袋などに入れず、中身が見える状態で不燃ごみ専用指定袋に入れて出す
- ※ プラ容器やペットボトルなどは、分別と洗浄をすれば「資源物」としてリサイクルされますので、皆さんのご協力をお願いします。

再資源化ができない紙くずや生ごみなど

【注意点】

- (例) レシートや写真などの紙、天然素材の衣類、可燃ごみ袋に入る木製製品など
- 生ごみは水分が多いため、ごみ袋に入れる前に「ぎゅっ」とひと絞りする。
- 紙箱、包装紙、紙袋や封筒、チラシなどの雑紙は古紙として出す(小さい紙などは紙袋や封筒に入れて散らばらないように出す)。
- 可燃ごみ専用指定袋に入れて出す。

資源物や可燃ごみとは違い、

不燃ごみ

資源物や可燃ごみとは違い、



環境・くらし

問 谷和原庁舎生活環境課

☎58・2111 (内線3306)

もったいない!減らそう!食品ロス

「30・10(さんまる・いちまる)運動を実践しよう!」

「30・10運動」とは、食べられるのに捨てられてしまう食品(食品ロス)を減らすために、家庭での食品の管理や外食のときの食べきりまたは持ち帰りを推進する運動のことです。

■家庭で実践!

- 毎月10日・30日に冷蔵庫の中身を確認・整理して、傷みやすいものや、消費期限の近いものから使い切る。
- 買い物の時には買い過ぎないように、食べる量を購入する。
- 料理は食べきれぬ量を作る。
- 野菜の皮や茎を使った料理や残った料理をアレンジするなど食材を上手に使う。

※ レシピはクックパッドの「消費者庁のキッチン」で、さまざまな料理が公開されています。

■外食で実践!

- 外食のときは適量注文を心がけ、料理が残ってしまったら十分に加熱された料理などは持ち帰りができるのかをお店の方に確認しましょう。

※ 刺身などの生ものは避け、衛生面には十分注意しましょう。

○ 宴会のときは開始30分間はしっかり食べる時間にして、終了前の10分間で残った料理を食べるようにしましょう。

■賞味期限と消費期限の違い

○ 賞味期限：品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐには食べられなくなるわけではありません。賞味期限を超えた食品は、見た目や臭いなど個別に判断しましょう。

○ 消費期限：品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のことです。期限を過ぎたものは食べないようにしましょう。

食べられるのに捨てられている食品「食品ロス」。「もったいない」を合言葉に、「おいしく食べきり」、食品ロスを減らしましょう。