

今すぐできる、家庭でのごみ減量対策をお願いします！

家庭から出される燃やすごみのうち、約40%は「厨芥類(生ごみ)となっています。また、約25%は不適正に排出された「資源化可能な紙類・プラスチック製容器包装類」です。(令和3年度 市ごみ組成分析結果より)

家庭から出される燃やすごみには、まだまだ削減できる余地が残されています。ごみの減量には、皆さん一人ひとりの更なる意識と協力が必要です。

●厨芥類の減量対策

①水切りの徹底

生ごみの約70%は水分です。水切りを行うことにより、生ごみの重さは半減します。

②食品ロスの削減

〈 買い物の際に 〉

・必要な食品を、必要な時、必要な量だけを購入しましょう。

(食品ロスが多いのは野菜などの生鮮食料品) (必要以上に買ったときは冷凍する)

・買い物に出かける前には、事前に冷蔵庫の中身を確認しましょう。
(メモ書き等もよいと思います)

〈 調理の際に 〉

- ・必要な量だけ作りましょう。
- ・残っている食材から使って、上手に食べきりましょう。
- ・野菜や果物の皮は厚向きにしないようにする。
- ・食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど献立や調理方法を工夫する。

〈「賞味期限」を正しく理解を 〉

- ・食品の期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。
- ・「消費期限」は「食べても安全な期限」、「賞味期限」は「おいしく食べることができる期限」です。

燃やすごみのなかでも一番重い生ごみを減らそう！

生ごみを減らす取組の実践

～家庭から出る生ごみを減らすためのキーワードは3つの“キリ”～

水キリ スリムに水キリ

- ①ベチャベチャで重いし、臭うし、燃えにくい!とにかく水分をカット
- ②まずぬらさない。そしてひとしぼり。さらに乾燥!

使っキリ 買すぎない、買ったものは使っキリ

- ①出かける前の冷蔵庫チェックを忘れずに
- ②献立を考えて、使うものだけを買うものかごへ
- ③野菜・果物を正しく保存、肉・魚の余りは「小分け」して冷凍!
- ④冷蔵庫を整理整頓、こまめに在庫チェック。省エネ、節約効果もあって◎

食へキリ もったいない!とにかく食べキリ

- ①せっかくのお料理、できるだけ残さずおいしく食べましょう
- ②残り物は、冷蔵か冷凍保存して、忘れずに食べましょう
- ③残り物アレンジレシピも試してみてください!
- ④「賞味期限切れ」=「捨てなきゃ」ではありません!

(令和4年度 市家庭ごみ、資源物の分け方・出し方に掲載)

※ 環境にやさしい取り組み状況アンケート調査にご協力ありがとうございました。