

～「よし！ごみを減らそう！」と思ってくれる人が一人でも増えるように願いを込めて～



4R通信（第33号）

断わる 減らす 繰り返し使う 資源化する
 『リフューズ♪リデュース♪リユース♪リサイクル』

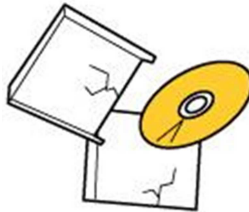
探しだせフラマーク！

ごみを分別する際、マークを目印に分別を行いましょう。常滑市のごみ出しでよく間違えられているものは、プラスチック製品とプラスチック製容器包装です。プラスチック製品はもえるごみになるので、間違えないように気を付けましょう！

① バケツ・洗面器



② CD・CDケース



③ ポリタンク



④ 卵パック



「プラスチック製容器包装」と「もえるごみ」に分別してみよう

⑤ ポテトチップスの袋



⑥ ペットボトルキャップ



⑧ おせんべいの袋



⑦ 発泡スチロール



ポイントは「容器包装」です！

容器包装とは、商品を入れたり、包んだりしているもので、中身を出して使うと不要になるものです。



答え合わせは裏面で！

「4R となめ チャレンジ500」気が付けば わたしが主役 ごみ減量
 常滑市では、1人1日当たりの家庭ごみ排出量500gを目標としています。

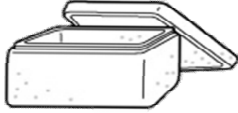
【お問い合わせ】生活環境課 0569-47-6115



【答え合わせ】

プラスチック製容器包装

- ⑦ 発泡スチロール ⑧ おせんべいの袋



- ⑥ ペットボトル
キャップ

- ④ 卵パック



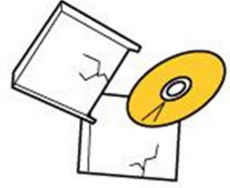
- ⑤ ポテトチップスの袋



プラマークがついていても、油などの汚れが簡単に落とせないものは、もえるごみで出します。

もえるごみ

- ② CD・CDケース



- ③ ポリタンク



- ① バケツ・洗面器



ペットボトルキャップだけでも集めています！集めたキャップは売却され、売却金の一部がポリオワクチンとなって世界のこどもに渡ります。ぜひ市役所生活環境課までお持ちください！

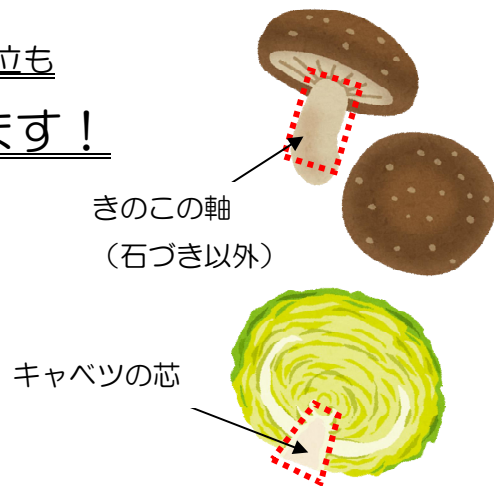
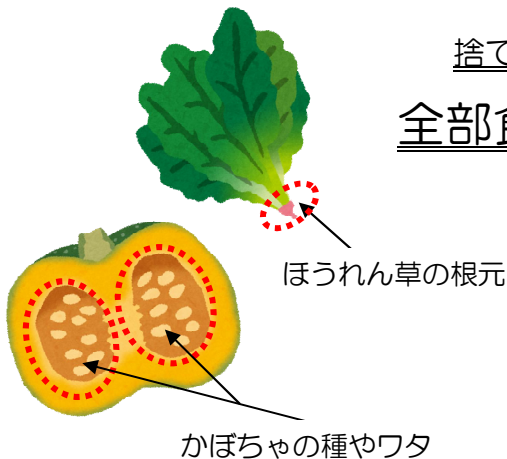
食品ロス0%への道③

食品ロスを減らすための『まめ知識』を連載しています。

今回は、野菜の食べきれない部位をご紹介します！捨ててしまいがちな野菜の部位などには、実は栄養がいっぱいです！野菜を上手に調理して、生ごみの減量と栄養たっぷりの料理を作って一石二鳥しちゃいましょう！

捨てがちなこの部位も

全部食べられます！



【かぼちゃ】ワタは卵焼きやケーキに入れてフワフワに、種は炒っておつまみに！

【ほうれん草】根元の赤い部分も洗えば食べられます！

【きのこ】軸は歯ごたえがあっておいしいので、石づきのみを切り落とす！

【キャベツ】キャベツの芯は、漬物や煮込むとおいしいです！

参考 <https://news.cookpad.com/articles/2394>