

～「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67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』



**6月から11月の間、月1回刈草・剪定枝を
資源物（堆肥化・チップ化）として回収します**



対 象：自宅敷地内から出た刈草・剪定枝のみ

（事業所及び畑・空き地、常滑市外で発生したもの、業者が刈った・伐採したものは持込みできません。）

出し場所：**資源物の集積場**（可燃物の集積場ではありません！）

出し方：▽刈草（落ち葉を含む）

根などについた土をよく払い落とし、
1日程度乾燥させてから**透明または
半透明の中身が透けて確認できる袋**に
入れてください。

旧指定ごみ袋（青色）も使用できます。



▽剪定枝

長さ1 沓・太さ15 釐以下に切りそ
ろえ、バラバラにならないように
ひもで縛ってください。

1日程度乾燥させ、集積場に出して
ください。



注意事項：竹やキョウチクトウは地区では出さず、資源回収ステーションに直接搬入してください。

断る勇氣、減らす努力、ごみを出さないエコな生活

常滑市では、1人1日当たりの家庭ごみ排出量**450g**を目標としています。

【お問い合わせ】生活環境課 0569-47-6115



減らそう！食品ロス！～その3～



食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。
食品ロスは次の3つに分けられます。

- ①期限切れなどで手つかずのまま捨てられているもの
- ②野菜の皮など食べられる部分まで厚くむき捨てられているもの
- ③作りすぎ、食べきれないなどの食べ残し

今回は「③作りすぎ、食べきれないなどの食べ残し」を出さないための方法です！

作りすぎてしまう原因は？



食材を早く使わないと傷んで
もったいない！

食材の保存は適切に！

- ◆ 食品に記載されている保存方法に従って保存する。
→適切な保存をすれば、傷みにくいただけでなく、おいしく食べることもできます！
- ◆ 野菜は、冷凍、乾燥など下処理し、ストックする。
→一度に食べきれない野菜は、小分け保存などして長持ちさせる工夫をしましょう！

レシピ通りに作ったら
多すぎた・・・

食べきれぬ量を作る！

- ◆ 体調や健康、家族の予定も考慮し、作る量を決める。
→家族との連携で、食品ロスが出ないように工夫しましょう！
- ◆ 作りすぎた料理は、リメイクレシピなどで食べきる。
→リメイクやアレンジレシピで、作りすぎた料理は次の食事にしましょう。



「作りすぎ」を減らし、「翌日のストック」を増やしていきましょう！！