

報道機関各位

ごみ減量へ！

生ごみ水切り袋等を配布します

町広報紙の発送に合わせて、生ごみ水切り袋と、生ごみ水切り・食品ロスについてのチラシを全戸配布し、ごみの減量を呼びかけます。

目 的

水分の多い生ごみをひとしぼりすることで、燃やせるごみの減量につながるために、生ごみ水切り袋を配布します。

配布時期

各家庭へ平成 30 年 8 月下旬～ 9 月上旬に配布される、広報紙「みのわの実」9 月号に折り込まれます。

配布内容

- ・生ごみ水切り袋
- ・生ごみ水切り・食品ロスについてのチラシ

※チラシ内容は別紙をご覧ください。



生ごみ水切り袋

添付資料 ☒ 有 無



2018

みのわナイトラン＆ウォーク

9月8日(土) みのわ天竜公園発着

フェンシング大会 (町社会体育館)

第11回 全国カデ・エペフェンシング選手権
10月6、7日

第6回 全国ジュニア・エペフェンシング選手権
10月7、8日

第13回 みのわもみじカップフェンシング大会
10月20、21日



住民環境課 生活環境係
(課長) 小澤 雄一 (担当) 藤澤 幸子
電 話 : 0265-79-3111 (内線) 117
F A X : 0265-79-0230
E - mail : jukan@town.minowa.lg.jp

考えよう。食品ロスのこと

食品ロスを減らすためにできること。

- 保存方法を工夫して食材を長持ちさせる。(冷凍保存等)
 - 食材を買ったら、すぐに表面の見える部分に消費期限日等を書き込む。
 - 野菜の皮を剥ぎ過ぎない。できるだけヘタの部分だけ切り取るようにする。
 - 食べ切れる量を作るようにする。人数によって作る量を変える。
 - 必要以上に食材を買わない。(買い物は計画的に)
 - 飲食店で注文する時は、食べ切れる分だけにしましょう。
 - 宴会等で、さんまる・いちまる30・10運動(食べ残しを減らす取り組み)を取り入れましょう。
- (※乾杯後の30分と終了前の10分は自席で料理を楽しみましょう)



知っていますか？賞味期限と消費期限の違い

食品の期限表示は賞味期限と消費期限の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

賞 味 期 限	消 費 期 限
<p>おいしく食べることができる期限のこと</p> <p>※この期限を過ぎてもすぐに食べられないということではありません。</p> <p>【食品例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スナック菓子 ・カップ麺 ・缶づめ など 	<p>期限を過ぎたら食べない方がよい期限のこと</p> <p>【食品例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品・弁当・調理パン・生麺 など



全国で食べられずに捨てられた食品の量、なんと年間621万トン！
食べるものがなくて飢餓に苦しむ地域も多くあります。食品ロスについて今一度考えてみませんか？



水切りでゴミも臭いも

ぎゅつとしぼってね！



生ごみの **すっきり！** 約**80%**は**水分**です



生ごみの水分は、腐敗や悪臭の主な原因です。



ゴミを出す前に…

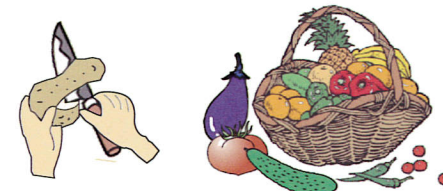
水分を減らす工夫をしましょう！

生ごみの水切り袋を同封しましたので、ご使用ください。
(※三角コーナー・排水溝のどちらでも使えます。)

※水色の生ごみ収集袋をご利用のお宅は、水切り袋を収集袋に入れないようにご注意ください。

その1 まずは水に濡らさない！

調理中に出る生ごみは、水分をたくさん吸ってしまいます。野菜の皮などは、洗う前にむけるものはむき、乾かしてから出しましょう。



その2 しぼって乾かす！

お茶がらやティーバックは、水気をしぼり、乾かしてから出しましょう。



その3 ごみ出し前にひとしぼり！

たまった水分を「ぎゅつ」としぼってから出しましょう。



「水切り」=「ごみ減量化」です！

水切りすると…

ごみ回収運搬費の負担軽減！

いやな臭いが減る！

ごみが軽くなって…
ごみだしもラクラク！

さらに…
効率よく焼却でき、
焼却工場の発電量がアップ！

