

やってみよう！ 生ごみの水切り運動

生ごみの約80%は水分です。「水切り」をすると5～10%のごみが減量でき、ごみ焼却施設の焼却効率やごみ収集車の運搬効率が向上します。



市内の5万世帯が取り組むと、年間50トンのCO₂削減が期待できます。

<水切りのポイント>

- ①野菜くず、果物の皮は洗う前に皮むきをし、水分の吸収を防ぐ。
- ②三角コーナーのごみは十分に水を切ってから捨てる。
- ③風通しの良いところで保管する。4日間で20～25%の水分が減少。

生ごみコンポスト等の 購入費用の一部を補助

生ごみを堆肥化し、ごみの減量と資源の有効活用を図るため、購入費用の一部を補助しています。

購入前にお問い合わせください。



- 購入対象期間
令和3年4月1日～令和4年3月31日
 - 補助金額
購入価格の2分の1以内(2万円を限度)で1世帯につき1基
 - 補助条件
①市内在住で、堆肥を有効に利用できる人
②後日、実施するアンケート調査に協力できる人
 - 補助台数(※先着順)
コンポスト容器及び電動式生ごみ処理機10基程度
- <お問い合わせ>**
大東市環境課 ☎072-872-2181 (代表)

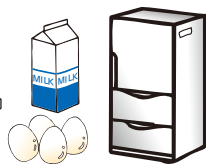
もったいない！「食品ロス」を減らそう

まだ食べられるのに捨てられている食べ物、いわゆる「食品ロス」が日本では年間約632万トン。日本人1人当たりでは、毎日お茶碗約1杯分(約136g)のご飯を捨てていることとなります。大切な食べ物を無駄なく消費し、食品ロスを減らしましょう。



・食材を「買い過ぎず」「使い切る」「食べ切る」

買い物の前に食品の在庫を確認し、冷蔵庫の保存場所は「チルド室」「野菜室」等を上手に活用して食品を長持ちさせましょう。



・残った食材は別の料理に活用

中途半端に残ったら別の料理に活用するなど、食べ切る工夫をしてみましょう。



・「消費期限」と「賞味期限」の違いを理解

「消費期限」は食べても安全な期限。「賞味期限」はおいしく食べられる期限です。

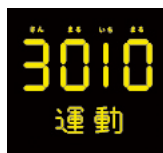
・外食で食べ残しをしない

ボリュームが多い、食べられない物があるなどの理由で食べ残さないよう、小盛メニューを利用し、食べられない物は注文時に抜いてもらいましょう。



SDGsの1つ

2015年に国連で採択されたSDGs「持続可能な開発目標」では、食品ロスの減少をゴール12に設定されています。



3010運動

宴会時の食べ残しを減らすために「開始30分間」と「終了前10分間」は料理を楽しみましょう、と幹事等から呼びかける運動です。

食品ロスダイアリーアプリ

家庭から排出される食べ残しや消費期限切れ等で廃棄する食品を、アプリで毎日記録して食品ロスの「見える化」を図り、食品ロス削減に取り組みましょう。



次のページからアプリをダウンロードし、ぜひご利用ください。

<https://gomi-jp-foodloss.com/>

