

# 食物資源（生ごみ）の分別方法

## 出し方

- 回収日の朝8時まで決められた場所にお出してください。
- 回収後のバケツはお早目にお持ち帰りください。
- バケツにレジ袋をかけて1週間分の生ごみをためて、袋を縛らないでフタをして出してください。子袋にして出しますと回収に時間がかかりますのでおやめください。

## 臭い対策

- 水分をよく切ってから入れると腐敗が進まず、臭い対策になります。
- コーヒーかすや茶がらなどは臭い消しに有効です。
- 魚など臭いの気になるものは燃えるごみに出してもかまいません。
- 夏場などは数日分だけ出してもかまいません。

## 食物資源になるもの

- 食べ残し、消費期限の切れた食品、腐敗した食品  
※塩分や油分や調味料などが多めに入っても資源になります。
- 野菜くず、生魚のあら
- 茶がら、コーヒーかす、果物の実、海藻、ペットフード
- 卵、落花生、栗などの殻（噛み切れる程度のもの）
- 玉ねぎの皮、果物の皮、トウモロコシの皮、たけのこの皮
- 梅干しの種、果物の種、野菜の種、トウモロコシの芯
- 鶏の骨、豚の骨、魚の骨（あまり大きすぎないもの）

## きんきひん 禁忌品（バケツに入れられないもの）

- 貝殻類（あさり、しじみ、カキ、ホタテ、ホッキ貝など） →硬くて分解できません
- 銀杏、クルミ、ヤシの実、エビやカニなどの殻 →硬くて分解できません
- お菓子の飴 →機械にくっきます
- 食用油、ラード（液体状のものや固めたもの） →たい肥成分が偏ります
- 調理前の「香辛料、調味料、粉類、重曹」の塊 →たい肥成分が偏ります
- 生け花、葉っぱ、納豆を包むわら →食べ物ではないため
- 消臭剤、洗剤、タバコの吸い殻や灰、汚泥 →たい肥がダメになります

分解できず残ってしまうため、以下のものは入れられません

- ティーパックの袋や糸（中から取り出した茶がらはバケツに入れられます）
- コーヒーのペーパーフィルター、水切りネット、紙製の三角コーナー、チラシの紙
- プラスチック容器（ソースやしょう油入れ、コーヒー用ミルク容器など）
- プラスチック製品（スポンジ、ストロー、スプーン、フォーク、プラ製葉っぱなど）
- ビニール製品（ビニール袋、輪ゴム、ビニールテープなど）
- 木製品（お箸、爪楊枝など）