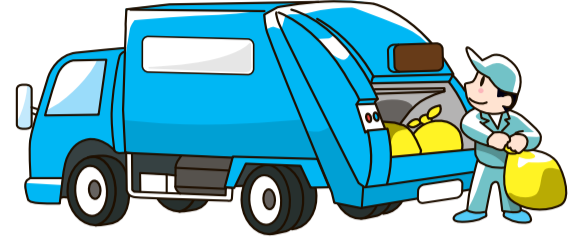


正しい分別と工夫で ごみを減らしましょう

令和3年度に小平市で出た資源とごみの量は、47,992トンです。収集運搬や、中間処理施設、最終処分場などのごみの処理にかかった総処理経費(清掃費)は、35億円にもなります。1人あたりでは、年間約18,000円の経費がかかっています。

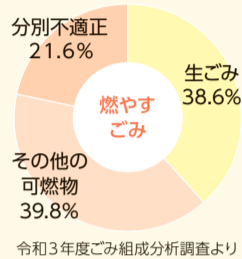
分別がきちんとされ、ごみの量が減れば、ごみの処理にかかる経費の削減にもつながります。限りある資源のためにも、正しい分別やごみの減量に心がけるようお願いいたします。

問合せ 資源循環課 ☎042(346)9535



燃やすごみ

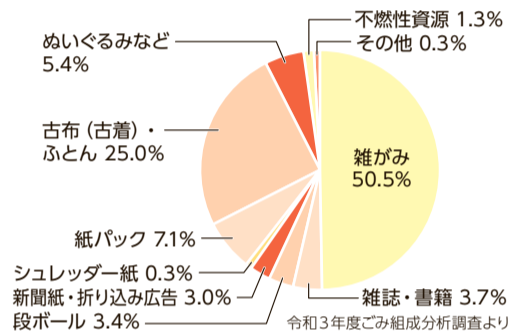
市内で出たごみの約90%以上が燃やすごみです。燃やすごみとして出されたごみの21.6%が誤った分別でした。燃やすごみの中には、リサイクルできるものや、まだ食べられる食品などが混ざっています。燃やすごみの捨て方を工夫したり、分別をいま一度確認して、出すごみの量をさらに減らしましょう。



小さな紙も 捨てずにリサイクル

燃やすごみのうち、12.2%がリサイクルできる資源でした。中でも、雑誌などの紙類が約68%と最も多く、古布(古着)・ふとんなどが約25%でした。資源への分別を徹底すれば、さらにごみの量を減らせます。

燃やすごみに出されたりリサイクルできるもの



資源で出せるもの

- ▷雑誌・本・雑誌がみ
- ▷新聞紙、段ボール
- ▷古布類、ふとんなど
- ※紙パック、牛乳パックはスーパーの店頭回収などで回収しています。
- ※正しい資源の出し方など、詳しくは4面をご覧ください。

燃やすごみとして出すもの

- ▷汚れやおいがついているもの
- ▷ちり紙、ピザの箱、石けんや線香などのおいについた紙、カップ麺の紙容器・フタ
- ▷特殊な加工(防水加工など)がされているもの
- ▷レシートなどの感熱紙、紙コップ、写真、クッキングシート、圧着はがき

減量のポイントは生ごみの捨て方

燃やすごみの中で、生ごみが全体の約40%を占めています。生ごみは約80%が水分で、水分が重さと臭いの原因になっています。水をしっかりとしぼるだけで、生ごみ全体の約10%を減らせます。



できることから始めませんか 食品ロスを減らしましょう

食品ロスとは、まだ食べることができるのに捨てられてしまう食品・食材のことをいいます。日本では、年間約522万トンの食品ロスが発生しています。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食糧援助量(2020年で年間約420万トン)の1.2倍に相当します。また、国民一人あたりになると、毎日お茶碗1杯分の食べ物が捨てられていることとなります。

食品ロスの半分は家庭から

食品ロス発生を減らすポイント

日本の食品ロスの約47%は一般家庭からのもので、年間約247万トンも発生していると言われています。食料の買い物や家庭での調理・保存方法など、普段の行動を見直すことから始めませんか。

買い物でのポイント

買い物前に食材を確認する 食べられる量、使う量だけ買う



買う食材をメモするなど
買い物時の参考に



まとめ買いはせず、必要な分
だけ買う

家庭でのポイント

食材を適切に保存し、長持ちさせる



▷食品に記載された保存方法で保存する
▷野菜は、冷凍や茹でるなど下処理して保存する

食材を上手に使い切る



▷残っている食材から使う
▷作りすぎて残った料理は、違うレシピにリメイクするなど工夫する

食べきれぬ量を作る



家族の予定や体調などを考えながら、作りすぎないようにする

野菜などの過剰除去をやめる



野菜の皮を薄くむくなど、食べられる部分をできるだけ廃棄しないようにする

てまえどりは はじめませんか



てまえどりは啓発ポップ

てまえどりは、商品棚の手前にある商品を選ぶことです。すぐに食べる場合は、手前にある期限が近い商品を選んでみましょう。また、市では、セブン-イレブンと協力し、市内店舗でてまえどり運動を実施しています。

まだ食べられる食品を受け付け フードドライブ



家庭で余っている未開封の缶詰や、インスタント・レトルトなどの食品を、こだいら生活相談支援センター(福祉会館4階)などで預かっています。預かった食品は、生活困窮者への支援や市内のこども食堂で活用されます。そのほかの受け付け場所や日時など、詳しくは小平市ホームページをご覧ください。

受け付けできる食品

- 賞味期限が1か月以上先で、未開封で包装や外装が破損していない食品です。生鮮食品や瓶詰め食品、包装や外装を移し替えたものは、受け付けできません。
- ▷米
- ▷缶詰(肉、魚、野菜、果物)
- ▷インスタント・レトルト食品
- ▷パスタなどの乾物
- ▷コーヒー・お茶などのしこう品
- ▷醤油、味噌、砂糖などの調味料