

23区はさらなるごみの減量に取り組んでいます！！

23区のごみは、燃やしたり、細かく砕いたりした後、東京港にある埋立処分場に運ばれます。



現在の埋立処分場は、あと50年しか持ちません！

ごみの収集を安定的に継続していくために、減量やリサイクルの取り組みをはじめ、正しくごみを出すなど、皆様のご協力をお願いします。

☆それでも出てしまう生ごみは……



ギュツとしぼってごみ減量！

生ごみの80%は水分で、しぼるだけで10%程度のごみの減量ができます！

- ◎野菜の皮などはなるべく水にぬらさない
- ◎お茶がらやティーバッグは乾かす
- ◎ひとしぼりする

など工夫をして水切りをすると、嫌なにおいが減り、重さも軽くなるのでごみ出しが楽になります。

生ごみの水分を減らすには、市販の水切りグッズなどを利用するのもひとつの方法です。

○食品ロスを減らしましょう！！

日本では、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品、いわゆる「食品ロス」が年間 570 万トン発生しています。

「食品ロス」の発生量年間 570 万トンの出典（農林水産省・環境省令和元年度推計値より）

これは、1 人あたり、毎日お茶碗約 1 杯分（約 124g）のご飯を捨てていることになります。

570 万トンのうち 261 万トンは家庭から出されたものです。

食品ロスを減らすために！

● 食べ残しをしない → 食べられる分だけ調理する・注文する

● 食材を買いすぎない → 冷蔵庫の中身をチェックしてから買う

● 調理の際に食べられる部分を捨てない → 皮をむきすぎない

● 家にある食品の賞味期限・消費期限をチェックする → 期限間近の食品を把握し、計画的に食べる

など様々な工夫をしてみましよう。

◎資源は有限！大切にしよう！！



ごみを減らし、資源を未来につなぐために、できることからはじめてみませんか？

Reduce:リデュース(発生抑制)

- ✓ 買い物には**マイバッグ**を持参
- ✓ 食べ残しをしない、外食時も**食べられる分だけ**注文する
- ✓ **使い捨て**になるものは買わない



Reuse:リユース(再使用)

- ✓ シャンプーのボトルなどは中身を詰め替えて、**容器は繰り返し使う**
- ✓ 使えるものは、**交換・修理**などをして大切に使う
- ✓ 自分が要らなくなったものは、**必要としている人に譲る**



Recycle:リサイクル(再生利用)

- ✓ **分ければ資源**、混ぜたらごみ
- リサイクルするためには、素材が同一であることが重要です。例えばペットボトル・キャップ・ラベルは、同じプラスチックでもそれぞれ素材が異なります。そのため、**正しく分別して出すことが**重要です。

