

Bunkyo ごみダイエット通信

第17回 ~「もったいない」で未来をつなごう~

文京エコ・リサイクルフェア

フリーマーケット100店舗出店

マイバックを持参してご来場ください。(雨天中止)



ごみの積込&乗車体験

会場に「みえーるくん」がやってくる!



5ヶ所以上のブースで
スタンプを集めて花苗をもらおう

◆アクセス◆

会場:教育の森公園(文京区大塚3-29)

- 東京メトロ 丸ノ内線 茗荷谷駅【徒歩5分】
- 都営バス 茗荷谷駅前、千石三丁目【徒歩5分】
- 都営バス 窪町小学校【徒歩3分】
- B-ぐる ②窪町学校(目白台・小日向ルート)【徒歩3分】



牛乳パックの紙すきコーナー リサイクル工作



牛乳パックがはがき、
しおりに生まれ変わります!!



身近にあるものを使って
工作してみよう

ごみの積込んで
どうやってるのかな?



産直野菜販売

新潟県魚沼市・福島県郡山市逢瀬
町からの産直野菜を販売します。



未利用食品& 小型家電の回収

ご家庭に余っている未利用食品と小型家電
(9品目)を回収します。

※食品は未開封かつ賞味期限が1ヵ月以上
ある缶詰・レトルト食品・調味料・飲料などを
回収します。



主催:文京区
主管:文京エコ・リサイクルフェア実行委員会

「雑がみ」も資源です！

身の回りにある包装紙や紙袋、お菓子やティッシュの空き箱などのいろいろな紙類は、「雑がみ」として、リサイクルすることができます。

ごみとして出してしまう前に、「雑がみ」も週一回の資源の日に出してください。

雑がみの出し方

紙以外のものが混入していないことが外から見てもわかるように、ひもでしばって出してください。また、少量の場合は、雑誌などにはさんで出してください。

※フィルムなど紙以外の部分ははがし、空き箱はひらいてください。



リサイクルできるもの

- ・包装紙 ・紙箱 ・封筒
- ・コピー用紙 ・パンフレット
- ・紙袋 ・チラシ ・カレンダー

など

※金具やプラスチック等は除去し、除去したものは、可燃ごみまたは不燃ごみへ出してください。

※個人情報部分は、剥がしてください。



リサイクルできないもの

- ・写真 ・感熱紙(レシートなど)
- ・カーボン紙 ・汚れや匂いの付いた紙
- ・圧着はがき ・紙コップ・紙皿(防水加工されているため)
- ・ティッシュペーパー(箱はリサイクル出来ます) ・点字印刷物

など

※ビニール、アルミコーティングや特殊加工されているもの、汚れや匂いが付いたものは、可燃ごみへ出してください。



昇華転写紙(アイロンプリント紙)は可燃ごみへ

昇華転写紙とは

昇華(固体が液体にならず直接気体になること)型の分散染料を含有したインクで文字や絵柄が印刷された紙のことです。

家庭のアイロンでプリントできることから手芸用品としても流通しています。特徴は、文字が左右反転しています。



使用済み昇華転写紙

この昇華転写紙が詰物(緩衝材)として利用されていることがあります。

輸入品のカバンや靴の詰物(緩衝材)に、使用済み昇華転写紙が利用されていることがあります。製紙工場で使われる再生原料の中にこの昇華転写紙がA4用紙1枚でも混入してしまうと、せっかく工場で作られた再生紙100トンが使えない紙となってしまいます。

このような昇華転写紙はリサイクルできませんので、「可燃ごみ」としてお出してください。



使用済み
昇華転写紙

区内の事業所のごみと資源の指導をしています

区では延床面積が1,000㎡以上の事業所に立入検査に入って、ごみの減量指導やリユースの指導等を行っています。ごみ減量等を行っていただくとごみ費用の削減になります。



資源の容器は大きく、ごみの容器は小さくするのが、1つ目のポイントだよ！すると、迷うでしょう。迷う事も大切なんだ。2つ目のポイントは、リサちゃんお願い！

でも、長く迷うと適当に捨てちゃうでしょう!?そこで、2つ目のポイント表示を大きく見やすいところにして、わかりやすくすることがポイントよ。



これからも皆様のご協力をよろしくお願いいたします!

エコ・クッキングって何？



環境のことを考えて「買い物」・「調理」・「片づけ」をすることです。食べ物を無駄なく消費してごみを減らし、水やエネルギーを大切にしましょう。「買い物」・「調理」・「片づけ」のポイントを紹介します。

買い物

- ◎旬の食材を選ぶ
〈食材の旬の例〉
春→ごぼう・新玉ねぎ・グリーンピース・レタス
夏→トマト・なす・ピーマン
秋→サツマイモ・里芋
冬→かぼちゃ・小松菜・ブロッコリー・白菜
- ◎冷蔵庫の中身を確認して、必要量を買う
- ◎マイバックの持参
- ◎割りばし・スプーンはもらわない

調理

- ◎食材を無駄にしない
- ◎鍋や炊飯器の水滴をふきとってから利用する
- ◎鍋底からはみ出さない火加減で調理
- ◎鍋を火にかけるときはふたをする
- ◎調理後に、換気扇を長時間つけたままにしない

片づけ

- ◎生ごみはできるだけ水を切ってから捨てる
- ◎油で汚れた食器は重ねない
- ◎食事後、お皿を水につけておく
- ◎洗剤でお皿を洗うときに水を出しっぱなしにしておかない

小さな取組でも、その積み重ねがエコにつながります。

7月21日(木)、22日(金)に
親子エコ・クッキング教室を開催しました!



今回は、親子で一緒にごみを少なくする買い物方法や省エネ料理法について学びました。

メニューは「グリル野菜とチキンのパスタ、なめらかプリン・ア・ラ・モード」でした。肉と野菜を一緒に加熱することで、省エネ・時短になります。

各班みんなで協力して調理し、完成後に試食しました!

※「エコ・クッキング」は東京ガス株式会社の登録商標です。

当日の様子



11月25日(金)に一般向けエコ・クッキング教室を開催!
参加申し込み等は区報10月25日号に掲載予定です。皆様のご参加をお待ちしております。