

家庭ごみ収集について

産業環境課 内線 278
1階 6番窓口

◎可燃性ごみ収集について

- 祝日も通常どおり収集を行います。 ○事業活動により生じるごみは町では収集しません。
- 収集日当日の朝に出してください。
- 収集車が作業により、道路上で停車する場合がありますが、ご理解とご協力をお願いします。
- ※可燃性ごみには、多くの水分が含まれています。生ごみの水分をよく切って出してください。

◎資源ごみ・小型ごみ分別収集日程表

地区名	資源ごみ・小型ごみの分別収集日 (容器プラと廃プラを含む)	容器プラと 廃プラの収集日
南新田・高雄住宅・北新田・羽根・東川西・東川南・東川北・ 扶桑住宅・ビレッジハウス扶桑・村田機械寮	2月7日	2月21日
羽根西・南定松・北定松・高雄団地・福塚・宮島・伊勢帰・扶桑台 ※収集日に注意	2月14日	2月28日 (南定松 27日)
山那・小淵・大門・森・前野・野田・西村・寺前・中村住宅・斎藤東・ 斎藤西・斎藤中・斎藤南・斎藤北・緑ヶ丘・高木東・高木西	2月21日	2月7日
柏森東1区・柏森東2区・柏森レインボー・柏森西・柏森南・柏森北 中島・花立・平塚	2月28日	2月14日

※各地区集積所で収集した資源ごみ(アルミ缶・スチール缶・鉄類・びん・紙類・古着)の売上金は全額地区へ交付しています。地区での収集にご協力ください。

※地区の分別収集に出せない方は、資源ごみ回収拠点(小淵堤外)にて資源ごみ・小型ごみの回収を行っていますのでご利用ください。祝日の場合も利用できます。
○月曜日～金曜日…午前9時～正午 ○土曜日…午前9時～午後3時(正午～午後1時を除く)
(詳しくは年間行事予定表の4ページをご覧ください)

◎施設で回収するもの *詳しくは年間行事予定表の3ページをご覧ください。

回収するもの	回収場所	回収日
牛乳パック・紙容器	役場(土・日曜日、祝日休み) 総合福祉センター(月曜日休み)	開庁日
紙容器 (偶数月)	総合体育館(火曜日休み)、老人憩の家(月曜日、祝日休み) サングリーンハウス(土・日曜日、祝日休み) 各学習等供用施設(月曜日、祝日休み)	2月10日(水)～17日(水) ※各施設の休みに ご注意ください。
使用済み小型家電 (9品目)	役場(土・日曜日、祝日休み) 総合福祉センター(月曜日休み) 総合体育館(火曜日休み)	開庁日

ゆずります・さがしています

◆このリサイクルニュースのシステムは、ゆずりたい方・さがしている方をご紹介しますものです。有償・無償の条件提示や交渉等は各個人で責任を持っておこなってください。

新規物品(*)印は2月3日(水)午前9時から先着順窓口受付のみ 産業環境課 内線 273 1階 6番窓口

ゆずります(物品)	さがしています(物品)
* 男児のカッター(白色・150cm) * 男児のベスト(紺色・130cm) ● ビニールバレーシューズ(23cm・白) ● 靴(女性用・23.5cm・こげ茶)	● 電動ベッド ● こたつ ● ワット体操教室のTシャツ(赤・130cm) ● 高雄小学校体操服(130cm以上) ● 保育園スモックLLサイズ ● 扶桑幼稚園制服・体操服(120cm)

今! 可燃性ごみの減量にご協力をお願いします

現在の大量生産・大量消費・大量廃棄の社会システムは、自然環境に多大な負荷を与え、自然環境のバランスを崩しつつあります。最適生産・最適消費・最小廃棄の持続的な循環型社会を構築し、豊かな自然や快適な生活を次世代に引き継ぐため、皆さん一人一人のごみ減量化と資源化へのご協力をお願いします。

◆気づいて雑紙、それは資源!

可燃性ごみの約4割が紙類です。この中には雑紙としてリサイクルできるものも多く含まれています。新聞やダンボール以外にも、紙類(雑紙)として回収できるものがあります。地区資源ごみの回収、子ども会や学校PTAによる資源回収を利用しましょう。それぞれの売上金は、地区や団体の資金源となります。

雑紙の例

- 食品等の紙箱 ●包装紙 ●ラップ等の紙の芯
- 紙袋 ●封筒 ●プリント用紙 ●チラシ

※牛乳パックと紙容器は、役場、総合体育館や各学習等供用施設等での回収もご利用ください。詳しくは年間行事予定表の3ページをご覧ください。

◆生ごみは捨てる前にぎゅっとひと絞り!

家庭から排出される生ごみの約80%は水分といわれています。水切りにより、焼却施設での焼却効率やごみ収集車の運搬効率が向上し、二酸化炭素の排出量を削減できます。生ごみの腐敗や悪臭の主な原因は、生ごみに含まれる水分です。水切りをすることで臭気防止に役立ち、ごみ置き場でのカラスやネコからの被害も減らすことができます。

◆もったいない! 意識を変えよう食品ロス

生ごみの中には、食べきれなかった食品や、傷ませてしまった食品がたくさんあります。日本の食品ロス量は年間600万トンを超え、そのうち約半分が家庭から発生しています。「使いきれぬ分だけ買う」と「食べる」ことを実践しましょう。

買い物では

- 買い物に出かける前に、家にある食材を確認しましょう。
- 献立は家にある食材を使うことを考えましょう。
- 買う日に使うものは、消費期限や賞味期限が近いものを選びましょう。

調理では

- 食べきれぬ量を調理して作りすぎないようにしましょう。
- 家に残っている食材だけで料理する日を作り、在庫を一掃しましょう。
- 残った料理をリメイクしましょう。

参考：料理レシピサイト クックパッド「消費者庁のキッチン」
<http://cookpad.com/kitchen/10421939>