

環境かわら版

いちのみや
530作戦実施中！
1人1日53gの
ごみ減量を！

No.75 (平成29年7月1日発行)



食べ物を捨てちゃうのもったいない！

♪ 食品ロスを減らしましょう ♪



1 必要な分だけ買しましょう

安いからといって、必要以上にまとめ買いをして使いきれなかった経験はありませんか？使わずに捨ててしまうと、ごみも増えますし、かえって高い買い物になってしまうかもしれません。



2 在庫管理をしっかりと行いましょう

冷蔵庫や食品棚に何がどれだけ入っているか、いつまでに使わなければいけないものか把握できていますか？高いところや奥にあるものは、忘れてしまいがちです。プラスチックケースなどを活用したり、扉にメモを貼ったりしましょう。

にんじん
とまと
ぎゅうにゅう
とうふ
りんご

3 正しく保存しましょう

間違った保存方法だと、食品の保存期間が短くなってしまいます。テレビや本、インターネットなど様々な情報源から上手な保存方法を調べて活用しましょう。

食品保存のキホン

空気に触れないと菌の繁殖を防ぐことができます。ラップや保存用の袋に入れる時は、できる限り空気を抜きましょう。また、作り置きのおかずは常温で放置しないで小分けにして、早めに冷蔵・冷凍しましょう。



冷蔵してはいけないもの

じゃがいも、さつまいもは常温保存をしてください。特にさつまいもは寒さに弱いので冬は冷蔵庫の上など、温かい場所に置きましょう。

冷凍保存ができるもの

- ・きのこ類全般（しめじ、えのき、えりんぎ、なめこなど）
- ・肉、魚、ウインナー、ハム、ベーコン（切ってから冷凍すると使うときに便利）
- ・ごはんやパン（1食分、1つずつラップやポリ袋に入れて）

裏面もご覧ください

ごみ集積場所を みんなでキレイに使いましょう

ごみ出しは当日朝8時半までに出しましょう。

前日に出すと、人や車の少ない時間に
ごみが荒らされてしまいます。

カラスよけネットは
低い位置に固定しましょう！

すそが上がっていると下からカラス
に荒らされてしまいます。



カラスよけネットに
重しをしましょう！

ペットボトルに水を入れて、カラスよけ
ネットのすそにしばるのがおすすめです。
重しができない場合はごみ袋でネットを
巻き込むようにして出しましょう。

カラスよけネットをつないで
使うときはつなぎ目の
すき間をなくすように
つなぎましょう。

つなぎ目にすき間があると、
そこから荒らされてしまいます。

環境センターからの
お知らせ



一宮市

ごみ分別アプリ

ゴミチェッカー

スマートフォンやパソコンでごみの分別区分と収集日が
チェックできるようになりました！

市ウェブサイトから接続するか、右のQRコードを読み取ってください。
(インストールの必要はありません。)

※利用料金はかかりませんが、別途通信料が発生します。



QRコード