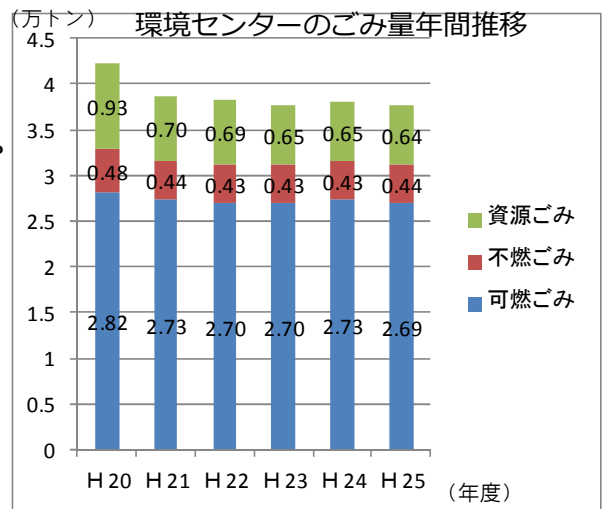


環境に配慮した食生活とごみ減量

私たちが健康であるために大切なバランスの良い食事。このバランスの良い食事、健康も、私たちを取り巻く水・空気・土などといった自然環境が豊かで健康であることで保たれています。1人1人のごみ減量で豊かな自然を守りましょう。

横ばいとなっているごみの量

ごみの量は減少傾向にありますが、非常に緩やかです。1人あたり毎月40kgものごみを出していることとなります。その多くが食生活から出るごみです。



ごみ減量につながる食生活

一物全体 いちぶつぜんたい



一物全体(捨てられがちな部分も残さず食物を丸ごといただくこと)で食物の力をいただき元気に、エコに。

不要なレジ袋や割り箸はもらわないことで、ごみの減量や原料の節約に。

マイバッグ



適量・食べきる

約一割は、手を付けずに捨てられています。早めに冷凍するなど保存方法を工夫。買いすぎず、作りすぎず、食べきる工夫を。

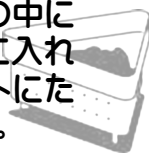


分別・リサイクル



水切りで燃焼効率アップ

調理中の野菜くず等はシンクの中に捨てずにシンク外のざるなどに入れてぬらさない。排水口のネットにたまったゴミは捨てる前に一絞る。



きちんと分別で資源になります。資源ごみの売り上げ(弥彦村分含む)平成26年度10月~12月 766t 1,375万円 (ごみ処理費に活用しています)

天ぷら油のリサイクル

使用済み天ぷら油を回収し、環境にやさしい新たなエネルギー(バイオディーゼル燃料)として、市のディーゼル車に再利用されています。



平成25年度は20,590リットル集まりました。

生ごみのリサイクル

給食の残飯等を回収し、肥料にリサイクルされ有効活用されています。また、家庭での生ごみに対し、電動生ごみ処理機・堆肥化容器の購入費補助を行っています。

