

阿倍野区

ごみゼロ



リーダー

ニュース

第8号

平成 28 年 10 月発行

ごみ減量フェスティバル

「ガレージセール in OSAKA TOWN」を開催しました！！



平成 28 年 10 月 1 日（土）に、大阪城公園太陽の広場でごみ減量フェスティバル「ガレージセール in OSAKA TOWN」を開催いたしました。

このイベントは、10月の「ごみ減量強化月間」のメインイベントとして開催するもので、大阪市内にお住まいの皆さんから、各区 20 店ずつを募集し、合計 480 店が集まる、関西最大級のガレージセールです。当日は、前日深夜からの雨で開催が危ぶまれましたが、お昼前には天候が回復し、たくさんの人でにぎわいました。

今回は、金塚連合の廃棄物減量等推進員（ごみゼロリーダー）2 名の方にご参加いただき、スタッフとしてご從事いただきました。雨上がりのむし暑い中、また、長時間にわたってのご從事、本当にお疲れさまでした。ご協力のおかげで、無事実施することができました。ありがとうございました。



ガレージセールで、
楽しみながら「リユース」に
取り組みましょう！





「生ごみ3きり運動」にご協力をお願いします！

家庭から出るごみの中で最も多いのが生ごみで、その量は平成27年度でなんと約12万トン（平成27年度のごみ量からの推計量）にもものぼります。

そのうち、42.4%のおよそ4.7万トンは、「食べ残し」や「手をつけていない食料品」といった無駄に出されているもの、いわゆる「食品ロス」と呼ばれるものです。

大阪市のある地域で一定期間、ごみとして出された「手をつけていない食料品」を調べてみたところ、なんと約3割が賞味期限・消費期限が切れる前のものでした！！

これは「もったいない！！」

このような「食品ロス」を減らしていくために、右に記載しているような、生ごみの「3きり」（「使い切り」「食べきり」「水切り」）にご協力をお願いいたします。

「使い切り」 食材は無駄なく使い切りましょう

ポイント!

- ✓「冷蔵庫をチェック」…定期的に冷蔵庫の食材をチェックし、賞味・消費期限切れになる前に使い切る。
- ✓「買すぎない」…買い物に行く前に、冷蔵庫等の在庫をチェック。使いきれ、必要な分だけ購入。
- ✓「アレンジして使い切る」…余ったおかずもアレンジして食べきる。



食材をチェック!



必要な分だけ購入!



余ったおかずで別メニュー!

「食べきり」 料理は残さず食べきりましょう

ポイント!

- おうちは… ✓ 料理は食べられる量だけ作り、残さず食べる。
- ✓ 食べきれなかったときは、冷蔵・冷凍で保存する。
- 外食時は… ✓ 食べられる分だけ注文し、残さず食べる。



作りすぎない!



コマめに保存!



注文しすぎに注意!

「水切り」 ごみに出すときは水気を切りましょう

ポイント!

- ✓「濡らさない」…野菜などの使えない部分は洗う前に切り落とす。
- ✓「水切りをする」…生ごみを普通ごみに出す前に「ぎゅっ」と一絞る。
- ✓「乾燥させる」…茶殻、コヒカ、果物の皮は一晚おいて乾燥させる。



洗う前に切り落とす!



水切り必須!



一晚おいて乾燥!

《編集・発行》

大阪市南部環境事業センター

大阪市西成区南津守5-5-26

TEL:06-6661-5450 FAX:06-6653-7849

<http://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/index.html>

