

# 生活ごみの分け方・出し方

## ～ハンバーグ作りから身近なエコを学ぼう！

生活の中で出るごみには、資源として有効活用できるものもあります。リサイクルできるものではないものを正しく分別し、ごみの量を減らすことで、運搬や焼却により発生する二酸化炭素を削減し、さらに処理にかかる費用も減らすことができます。

今回はハンバーグ作りをとおして、ごみの分別方法を学びましょう。



### 野菜を切る



野菜くずは水を切ってリサイクルかもやすごみ。よりエコなのはリサイクルだね

市では、生ごみを「もやすごみ」と分けて収集し、有機資源として堆肥化する「生ごみリサイクル事業」を奨励しています。なお、専用バケツなどの購入には、補助制度があります。

### 生ごみを出すときは水を切りましょう

生ごみの約80%は水分だといわれています。水分を減らすことで、ごみの処理にかかる費用などを削減できます

- 生ごみは水に濡らさない！  
野菜は洗う前に皮をむくなど、野菜くずに余計な水分を含ませないようにしましょう
- ごみを出す前にひとしぼり！  
ぎゅっとしぼり、水分を減らすことでごみが軽くなり、嫌な臭いも減ります

### 肉や野菜などを混ぜ合わせる



食品トレイや包装ラップは汚れを落としてプラスチックへ



### 形を整えて焼く



フライパンを洗う前に残った油を紙や布で拭き取ると、洗剤と水の量が少なくて済むよね

### いただきます！



牛乳パックは洗って開いて乾かし、束ねて古紙・古布へ

#### Point

牛乳パックだけでひもで縛る。ガムテープを使ってはいけません

### ごちそうさまでした

残さず食べることもエコの基本だね



### デザートのヨーグルトも準備



缶は洗ってびん・缶・乾電池。プラスチック製のヨーグルトの容器は洗ってプラスチックだね

\*汚れを落とすことが難しい食品包装容器はもやすごみへ

#### Point

紙製のヨーグルトの容器は、防水加工されているためリサイクルの対象外。雑がみではなくもやすごみに

こんなマークに注目すると分別が分かりやすくなります



分別方法や収集日などは、「狭山市ごみ分別アプリ」「生活ごみの分け方・出し方」をご活用ください



▲詳細はこちら

問合せ 資源循環推進課へ内線 2541