



環境にやさしい

家庭料理

(カレーライス)

のス・ス・メ

自治体によって違うごみの分別のルール。「プラスチック」や「ペットボトル」、「びん・缶・乾電池」、「古紙・古布」は分別することで、資源として再利用することができます。家庭料理の定番といえば、カレーライス。このカレー作りをとおして、身近な食生活の中でできるエコを考えてみましょう。

生ごみの水切りにご協力を

生ごみの約80%が水分といわれています。1年間に狭山市の家庭から出るごみに換算すると約9,100tが水分です。小学校のプール約24杯分の水を燃やしていることになります。生ごみの水分を減らすことは、燃料の無駄やCO₂の削減、ごみ処理費用の節減につながります。

販売店にお持ちください

白色食品トレイや牛乳パック、ペットボトルなどの資源物を店頭で自主回収しているスーパーなどもあります。買い物ついでに、お持ちください。

【資源物ボックス設置店舗】

ベルクベスタ狭山店、イオン武蔵狭山店、イオン狭山店、いなげや新狭山駅前店、ブルーミングブルーミー狭山市駅前店、マルエツ入間川店、ヤオコー入曽店、ヤオコー北入曽店、ヤオコー狭山店、Aコープ入間店、コープみらい狭山台店
※ベルクベスタ狭山店、イオン武蔵狭山店、イオン狭山店では、白色以外の食品トレイも回収しています

④サラダを作ります

野菜を洗って、きゅうりを切って、彩りにトマトを添えて。今日は「ツナサラダ」にしようかな

缶



油分が多い場合は、キッチンペーパーなどで拭き取ってから洗い、「びん・缶・乾電池」へ

びん

ドレッシングのびんは洗って、「びん・缶・乾電池」へ。ふたは「プラスチック」に分類しましょう

③カレールウを入れます

コトコトと、肉と野菜を煮込んだら、いよいよカレールウを投入。やわらかく煮込むには、保温用の鍋カバーなどで包むこともお薦め。ガスや電気の使用量を減らしてエコですね

紙・フラ



カレールウの箱は「雑誌・雑紙」として「古紙・古布」に分別。ルウの入っていたプラスチック容器は、汚れがついているものは「もやすごみ」へ、洗って汚れを落としたものは「プラスチック」へ

②肉と野菜を炒めて煮込みます

食品トレイ



肉の入っていたトレイやラップは洗ってから、「プラスチック」に分別しましょう。値段などの紙のシールがついているラップは、「もやすごみ」へ

ペットボトル

ラベルをはがし、キャップと一緒に「プラスチック」へ。本体は洗ってつぶして「ペットボトル」へ

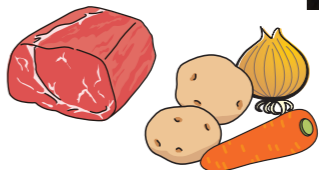
①野菜と肉を切ります

野菜は、全部使いたいけれど、…皮をむいたりすると、どうしても野菜くずが出てしまいますね

生ごみ



野菜くずは…
①「もやすごみ」へ。「もやすごみ」として出す場合は、水分をしっかりと切ってから出してください
②専用バケツなどの生ごみ処理容器で「リサイクル」へ
※生ごみ処理容器などを設置する「生ごみリサイクル事業」には補助制度があります



また、油のついたフライパンは、キッチンペーパーなどで拭き取ってから洗うと、洗剤の使用量を少なくできますよ



⑤ごちそうさまでした

残さずに食べることも立派なエコ！食材は使い切り、ごみを出さないように心がけましょう



〈食器洗いの洗剤も適量で！〉