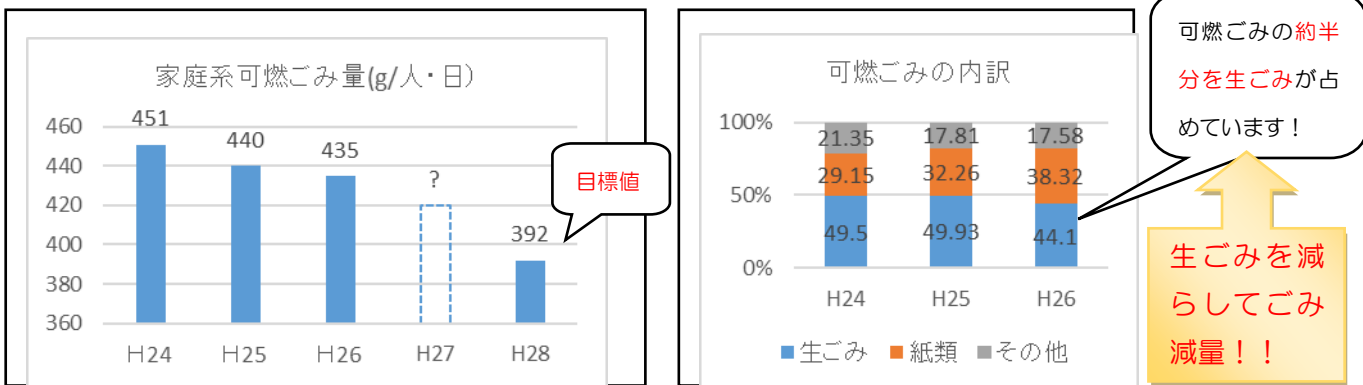


生ごみを減らしてごみ減量をしましょう！

日進市の一人当たりのごみ排出量は、毎年減少しています。これは日々、市民のみなさんがエコドームをはじめとして、資源回収にご協力いただいている成果です。

しかし、日進市では一般廃棄物処理基本計画において、平成 28 年度までに一人当たりの可燃ごみ排出量を 392 g まで削減することを目標に掲げています。毎年ごみ排出量は減っていますが、更なるごみ減量のために、家庭で実践できる簡単なおみ減量方法をご紹介します。



・水分の焼却に貴重なお金を使うのはもったいないと思いませんか？

生ごみには多くの水分が含まれており、**水分が多いままごみに出してしまうと無駄な焼却費用がかかってしまいます。**水分の焼却にお金は使わず、最低限のごみに焼却費を使うようにしたいものですね。そこで、生ごみを出すときは水分を減らしてから出すようにしましょう。

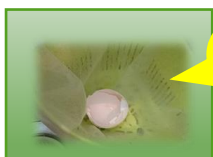
さらに、焼却するごみを減らせば二酸化炭素削減、地球温暖化防止にもつながります。

☆**水分の削減方法については裏面に記載**してありますのでご覧下さい☆

捨てずにたべよう！簡単エコレシピ ～エコチャーハン～



味も good !



出た生ごみは
卵の殻だけ！

<材料>

ご飯・卵・ベーコン・にんじんの皮・ブロッコリーの茎

作り方は普通のチャーハンと一緒にです！

普段何気なく捨てているにんじんの皮やブロッコリーの茎も、調理すれば食べられます！！

さらに・・・ブロッコリーの茎やにんじんの皮の方が栄養が豊富！美肌効果や風邪予防にも good！！

このほかにも、インターネットで「エコレシピ」「使いきり無駄なし料理」などで検索できます。ぜひいろいろな料理にチャレンジしてみてください。



一石三鳥！生ごみを乾燥させてごみ減量！！

こんな悩み

ありませんか??

- ✓ 生ごみのニオイが気になる・・・
- ✓ 生ごみに小バエが寄ってくる・・・
- ✓ ごみが重たくてごみ出しが大変・・・



そんな悩み
解決します！！

・生ごみの約80%は水分！

家庭から出る生ごみは、野菜くずや果物の皮が多くを占めています。野菜や果物はその重量の80～90%が水分であるとされています。また水分が原因で腐敗し、悪臭が発生してしまいます。そこで上記の問題を解決するために重要なことが、生ごみを乾燥させ水分を減らすことです！ 次のような簡単な実験をしてみました↓↓

☆実験☆ スイカの皮を乾燥させると・・・



スイカを食べた
後の皮の重量…
610g



5日間窓際に置
いて乾燥させた
結果…423g



乾燥させることはごみの減量に効果的！

5日間置くだけでも**30%削減**することができました。また、生ごみの**悪臭もせず、小バエも寄ってきませんでした。**

このようにスイカの皮をはじめとして、野菜くずなどは乾かすことで、さらに生ごみを減量できます。

また、野菜くずは腐りにくく自然乾燥しても、悪臭が発生しにくい特徴があります。

みなさんもぜひ、ご家庭で実践してみてください！！

ちなみに…

今回は雨の多い日の記録なので、太陽の出ているときに天日干しすればこれ以上に乾燥して生ごみが減ること間違いなし！

- ◇ 生ごみが臭いしません！
- ◇ ごみ焼却エネルギーやCO2を削減
- ◇ ごみの体積が減ることで、ごみ袋の節約

一石三鳥！