

じゅんかん ニュース

<第36号>

発行日：平成29年12月20日

発行：市川市清掃部

循環型社会推進課

☎ (712) 6317

FAX (712) 6320

市川市の資源物とごみの情報ペーパー

混ぜないで 分けてだそう リサイクル♪

～ ペットボトル編 ～



ペットボトル、ラベルとキャップはリサイクルのされ方が異なるんだ。そのため、必ず分けてから指定袋に入れてだすようにしよう！



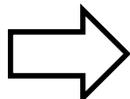
ペットボトルをレジ袋に入れてから指定袋に入れる二重袋はやめてね！

～ 紙類編 ～



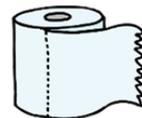
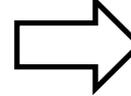
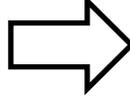
① 新聞紙、② 雑誌（雑がみ）、③ ダンボール、④ 紙パック・・・
なんで紙って **4種類** に分けて出さないといけないんだろう？

A. 紙の種類ごとにリサイクルの仕方が変わってきます！



① 新聞紙は新聞紙に

② 雑誌（雑がみ）は雑誌やお菓子の箱に



① ダンボールはダンボールに

④ 紙パックはトイレットペーパーに

そのため、紙類は必ず種類ごとに分けて縛って出しましょう！

※注意 紙袋に入れて出せるものは雑がみだけです

じゅんかんクイズ！ 布類の日に冬物のコートなどはだすことができる？

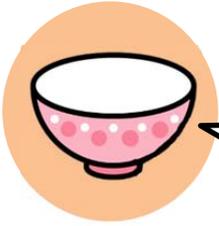
① できる ② できない
答えは裏面へ



食品ロスってなんだろう？



「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。日本の食品ロスは年間約632万トンで、世界の食糧援助量の約2倍に相当します。



日本人一人あたりに換算するとお茶碗一杯分（約136g）の食べ物が毎日捨てられている計算になります。

出典：政府広報オンライン

燃やすごみには、未開封の食品や手つかずの食品がたくさん入っています

食材を「使い切る」「食べ切る」ことが食品ロス削減につながります！

食材を「使い切る」ために消費期限や賞味期限のチェックが大切です。



燃やすごみに捨てられた食べられる食品

～消費期限と賞味期限の違い～

【消費期限】食べても安全な期限 期限内に食べましょう

【賞味期限】おいしく食べられる期限 すぐに食べられなくなるとは限りません

料理を「食べ切る」ために、

- ・ 外食では食べられる量だけ注文をすること
- ・ 宴会では料理を楽しむ時間をつくること を心掛けましょう。



乾杯の後の30分間・お開き前の10分間は席に戻って料理を楽しみましょう！

年末大掃除 リユースショップを活用しよう

リユースショップは、中古品を取り扱う店舗のことで、リサイクルショップとも呼ばれています。ごみとして捨てるのではなく、リユースショップを利用して、必要としている人に使ってもらいましょう。

お近くのリユースショップについては

市川市公式Webページで検索

または、循環型社会推進課（047-712-6317）まで