

都市鉱山から  
つくる!

## 使用済み小型家電の回収

# みんなのメダルプロジェクト

小型家電に含まれる金や銅などの金属から、2020年に開催される「東京オリンピック・パラリンピック」の入賞メダルを作成する「都市鉱山からつくる!みんなのメダルプロジェクト」が実施されています。

ご家庭で不要となった小型家電を市の公共施設等に設置している専用ボックスに入れていただくと、金・銀・銅メダルに生まれ変わります。対象の小型家電は、携帯電話やデジタルカメラなど12品目。回収は、コミュニティセンター等、市内21の施設で行っています。



### 回収場所

- |               |                   |
|---------------|-------------------|
| ●市役所本庁舎西棟     | ●川柳文化センター         |
| ●中央図書館        | ●新田西文化センター        |
| ●勤労福祉会館       | ●リサイクルセンター        |
| ●稲荷コミュニティセンター | ●環境業務センター         |
| ●瀬崎コミュニティセンター | ●イトーヨーカドー草加店      |
| ●高砂コミュニティセンター | ●イトーヨーカドー新田店      |
| ●原町コミュニティセンター | ●中央公民館(携帯電話のみ)    |
| ●氷川コミュニティセンター | ●文化会館(携帯電話のみ)     |
| ●柳島コミュニティセンター | ●谷塚文化センター(携帯電話のみ) |
| ●八幡コミュニティセンター | ●新里文化センター(携帯電話のみ) |
| ●市民活動センター     |                   |

- 注意事項**
- ①個人情報、消去してからお出してください。
  - ②回収ボックスに投函されたものは、返却できません。
  - ③縦15cm横30cmの投入口に入る小型家電が対象となります。  
(市役所本庁舎西棟・八幡コミュニティセンターは縦10cm横23cmです。)

### 小型家電対象品目



# 草加市 クリーンふるさと

発行：草加市クリーンふるさと推進協議会 〒340-0002 草加市青柳6-23-3 TEL：048-931-3972

第19号

平成30年3月1日

食品を

買い過ぎない  
使い切る

食べ切る

～もったいないが合言葉～

# 「食品ロス」ゼロを目指して



## 食品ロスとは

まだ食べることができるのに捨てられている食べもののことを「食品ロス」といいます。日本における食品ロスは年間約632万トンと推計され、これは全世界の食糧援助量の約2倍になります。

## 知っていますか?

### 生ごみ処理容器等購入補助制度

どうしても残ってしまう食品廃棄物は、コンポストや生ごみ処理機を使用することで堆肥として利用することができます。

草加市では家庭から排出されるごみの減量化・資源化を図るため、生ごみ処理容器等の購入設置者に補助金を交付しています。

生ごみ処理容器等購入費の補助制度の申し込みは市役所廃棄物資源課へお問い合わせください。

☎931-3972



生ごみ処理機

- 対象物** 生ごみ処理容器、生ごみ処理機
- 補助対象者** 対象物を適切に管理できる草加市民の方
- 補助対象経費** 購入代金と消費税の合計
- 補助金額** 補助対象経費の2分の1(上限あり)

※平成28年度からは、市内の店舗で購入したものでなく、市外の店舗やインターネットで購入した生ごみ処理容器と生ごみ処理機についても補助の対象としています。

## ごみ分別アプリ

ご活用ください



草加市リサイクルセンター  
マスコットキャラクター  
クルリ

ごみの収集日やごみの出し方、出す時の注意点、ごみ分別辞典、よくある質問など、ごみに関する様々な情報を身近なスマートフォンを利用して簡単に確認できるアプリケーションを配信しています。

**Android端末をお使いの方** Google playで「草加市ごみ分別アプリ」と検索いただくか、右のQRコードを読み込んでください。



**iPhoneをお使いの方** App storeで「草加市ごみ分別アプリ」と検索いただくか、右のQRコードを読み込んでください。



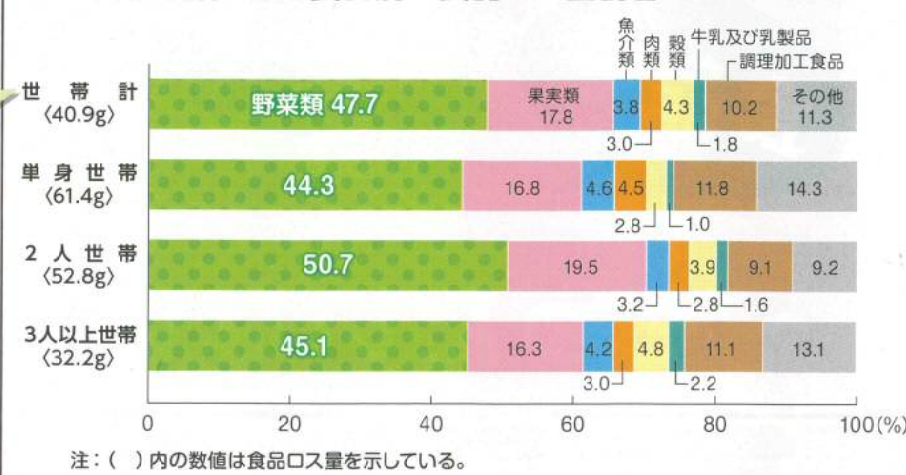
## 食品ロスの現状

まだ食べられるのに捨てられている食べ物、いわゆる「食品ロス」が日本では年間約621万トンにも上ります。これを日本人1人あたりに換算すると「毎日お茶碗1杯分（約136g）のご飯の量を捨てている」ことになります。

### 食品別の食品ロスの割合

|       |       |
|-------|-------|
| 野菜類   | 47.7% |
| 魚介類   | 3.8%  |
| 穀類    | 4.3%  |
| 調理加工品 | 10.2% |
| 果実類   | 17.8% |
| 肉類    | 3.0%  |
| 乳製品   | 1.8%  |
| その他   | 11.3% |

世帯員構成別、主な食品別の食品ロス量割合（世帯食一人1日当たり）



出典：農林水産省「平成26年度食品ロス統計調査」

食品ロスの約半分が野菜類となっています。その中には、皮など食べられる部分まで過剰に除去されてしまう「**過剰除去**」食べ切れずに残されてしまう「**食べ残し**」食卓にも上がらずに廃棄される「**直接廃棄**」があります。



家庭から出された可燃ごみの中に、直接廃棄された食品がたくさんありました。「もったいない」ことです。

この「**直接廃棄**」を少なくするために、野菜の保存方法を考えてみましょう。

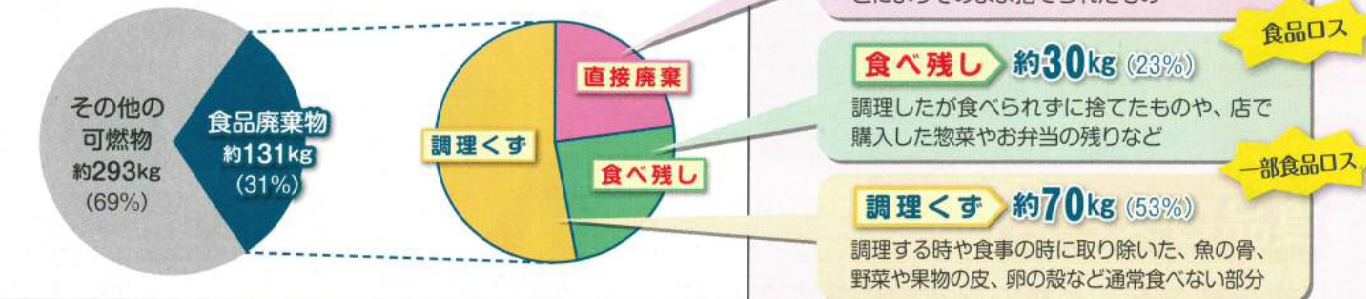
次のページへ

## 草加市における食品ロスの現状

市内での食品ロスの現状を確認するため、可燃ごみの調査を実施しました。

### 食品ロスの割合

調査した可燃ごみの量 **424kg** (約150袋)



**直接廃棄** 約31kg (24%)

賞味（消費）期限切れ、鮮度の低下、腐敗などによりそのまま捨てられたもの

**食べ残し** 約30kg (23%)

調理したが食べられずに捨てたものや、店で購入した惣菜やお弁当の残りなど

**調理くず** 約70kg (53%)

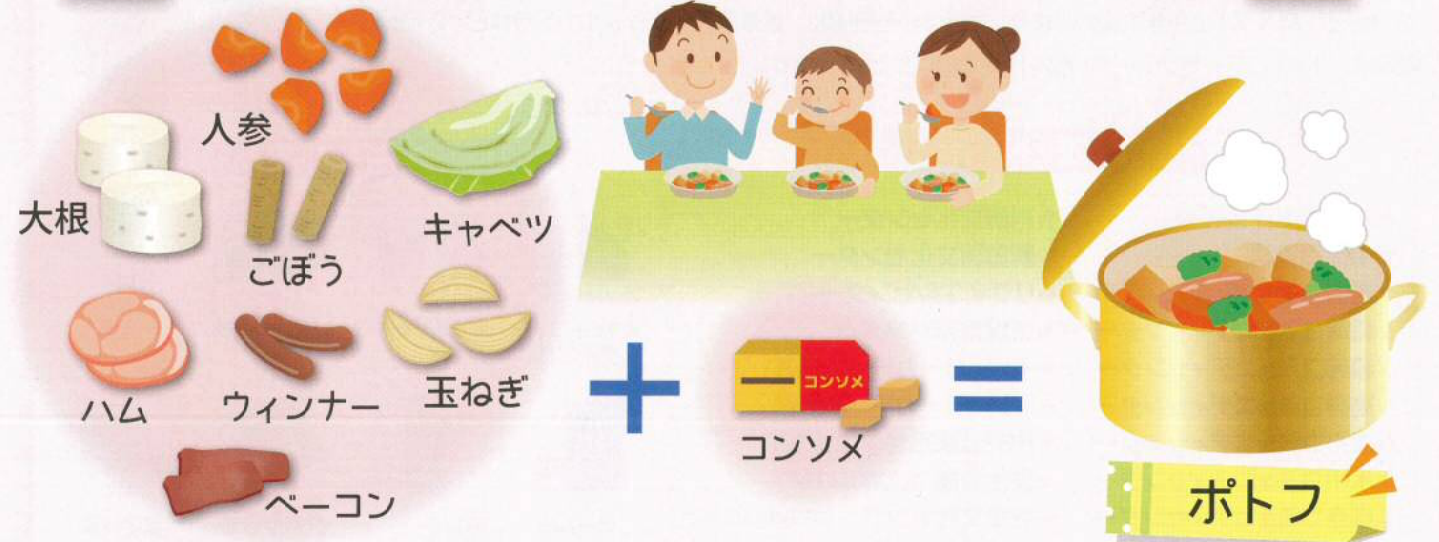
調理する時や食事の時に取り除いた、魚の骨、野菜や果物の皮、卵の殻など通常食べない部分

この結果から推計すると、市内では1年間に**6,600t以上**の食品ロスが家庭から排出されています。

市民一人当たり、**茶碗180杯分**のごはんの量になります。

## 「食品ロス」を減らすための工夫

### 残った食材で作る「オリジナルポトフ」の紹介



- ①冷蔵庫に残っている食材とコンソメを使って、家庭で簡単にオリジナルポトフが作れます。
- ②鍋に水を適量入れ、カットした具材とコンソメを入れて煮込んでください。
- ③必要に応じて調味料を加え、充分煮込んだらオリジナルポトフの完成です。

### 食材の保存方法

さつまいも、じゃがいも、ごぼう、長ねぎ、大根、白菜など

- ①乾いている新聞紙で包む。
- ②ビニール袋で保存する。



アスパラガス、ほうれん草、小松菜など

- ①湿った新聞紙で包む。
- ②ビニール袋で保存する。



玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ネギなど

- カットして小分けにして、ビニール袋に入れて保存する。



### 賞味期限

(期限が過ぎていてもすぐに味が変わるわけではありません)

この期限を過ぎていても、すぐに食べられないというわけではありません。色や臭い、味などをチェックして、異常がなければまだ食べることができます。

### 消費期限

(期限が過ぎていたら食べない方がよい)

品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のことです。期限を超えたものは、食べない方がよいです。

### 買い物前に 冷蔵庫の中をチェック

値段が安いからといって、食材を買い過ぎたり、在庫があるのを忘れて同じ食材を買ってしまったりは、結局それらを使い切れずに食材を腐らせてしまう原因にもなります。

そんな無駄を防ぐためにも、**買い物の前には冷蔵庫の中を確認し、必要なものだけを買う**ようにしましょう。