

新型コロナウイルスなどの感染症対策のための ご家庭でのごみの捨て方

— 家庭ごみを出すときに心がける5つのこと —

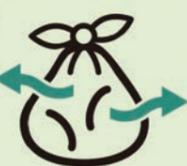
その1 ゴミ袋は
しっかり縛って
封をしましょう!

ごみが散乱せず、
収集運搬作業において
ゴミ袋を運びやすく
なります。



その2 ゴミ袋の
空気を抜いて
出しましょう!

収集運搬作業において
ゴミ袋を運びやすく、
収集車での破裂を
防止できます。



その3 生ごみは
水切りを
しましょう!

ごみの量を
減らすことが
できます。



その4 普段から
ごみの減量を
心がけましょう!

購入した食品は食べきるなど、ごみを出さない
ことも大切です。家庭での食事機会が増える中、
料理を楽しみながら、できることがあります。
環境省の「食品ロスポータルサイト」
をご覧ください。▶▶▶



※環境省チラシ抜粋

その5 分別・収集ルールを
確認しましょう!

異物や中身の
入ったままの
ペットボトル
が多く排出さ
れています。
分別にご協力
ください。

▼ペットボトルに、
混ぜないでください!

異物の入った
ペットボトル

作業員がけがをして
しまい、危険です!



キャップは
はずして!
ラベルは
はがして!

ペットボトル
以外の容器

使い捨てマスクは可燃ごみへ! マスクは資源(雑がみ)として回収できません。



※万一、ごみが袋の外に触れた場合は、
二重にごみ袋に入れてください。

感染症対策として、鼻水等が付着したマスクや
ティッシュ等のごみを捨てる際は、

- 直接マスク等のごみに触れない
 - ごみ袋等に入れ、口はしっかりしばって封をする
 - ごみを捨てた後は石鹸を使い、よく手を洗う
- ことを心掛けましょう。

※捨てる方を守ることは、ご自分やご家族だけでなく、ご近所の皆様や収集職員を感染症から守ることにつながり、とても重要です。ご協力をお願いいたします。

ごみ収集への励ましの手紙、ありがとうございます!



区民の皆様から多くのお手紙(左写真)をいただいております。

コロナ禍によりご自宅で過ごされる時間が増える中、飲食や片付けなどによるご家庭からのごみ量が増えています。そのため、通常時と比べて、収集時間が遅くなるなどご迷惑をおかけしております。

そうした中でも皆様から多くの励ましのお手紙やお声をいただき、収集職員はそれを励みに収集を頑張ることができています。今後ともごみ収集へのご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。

☆この「清掃情報紙ごみパックン」を読み終わって処分する時は、古紙(雑がみ)として資源回収にお出ください。



ごみ減量で地球を守ろう!

東京港内の新海面処分場は、23区の最後の埋立処分場です。長く使うためにも、地球の温暖化を防ぐためにも、一人ひとりができることから始めてみませんか。

今号の
主な記事

- ・アプリを使って食品ロス削減!
- ・使い捨てマスクは可燃ごみへ

発行日 令和2年6月5日
編集・発行 杉並区環境部ごみ減量対策課・
杉並清掃事務所・方南支所

年4回(6・9・12・3月)各5日発行



アプリを使っておいしく、お得に食品ロス削減!

区は、平成30年12月より食品ロス削減に取り組む飲食店等を「食べのこし0応援店」として登録しています。

さらにその取組を進めるため、令和2年4月22日に、都内で初めてフードシェアリングサービス「TABETE(タベテ)」を運営する(株)コーッキングと食品ロス削減協定を締結しました。

【問い合わせ先】 ●ごみ減量対策課・環境課 阿佐谷南1-15-1(杉並区役所) 電話 03-3312-2111(代表) →次頁へ

フードシェアリングサービス「TABETE(タベテ)」とは…?

「TABETE」で「食べ手もハッピー、お店もハッピー」

「TABETE」には、お店で余ってしまいそうなメニューや、まだ安全に美味しく食べられるものの、捨てざるを得ない商品などが出品されています。

アプリで気になるメニューを見つけたら、そのままスマートフォンで購入(クレジットカード決済)できます。

おいしく、楽しく、お得に食事を購入し、食べることが食品ロス削減にもつながります。「TABETE」でおいしい出会いがありますように!



「TABETE」のアプリとクーポンのダウンロードはこちらから。



6月30日までの間、何度でも使える「100円レスキューパス」も配布しています!

※飲食店応援のため、余剰品とは性質が異なりますが、期間限定でテイクアウトメニューが幅広く出品されています。



〈手順〉



1 今日の出品をチェック



2 アプリ上で簡単決済!



3 店で画面を見せて受け取るだけ!

ご利用のメリット

- * お得に買える
- * 新しいお店に出会える
- * 気軽に楽しく社会貢献できる!

区民の方の声

- ・こんなに美味しい物が捨てられてしまうなんてもったいない。これからはどんどん使っていきたい。
- ・地球にいいことをした気分になれる。
- ・事前に商品を選んで、クレジットカード決済できるので、お店に行って商品がなかったということもなくて安心。



▲You Tube 杉並区公式チャンネル内 広報番組「すぎなみスタイル」でも紹介しているのでチェック!



ムダなく、おいしく 食材をうまく保存&料理し食品ロスを減らそう

その1 野菜を簡単に、上手に保存して、長持ちさせよう!

【丸ごと冷凍するだけ!】皮もむきやすい!

なす、玉ねぎ、キウイなど



【水につけるだけ!】冷蔵庫で水につけたまま保存!

レタス、もやし、ごぼうなど



レンジでチン!

茄子の蒸しおなかポン酢



この保存方法とくれば、レンジでチンして使えます!

管理栄養士 区内で料理教室「COOK会」主宰 沼津 りえ先生



①凍らせた茄子を約1分水につける。



②ラップをしてレンジに3~4分かけ、手でちぎる。



③小さじ1のポン酢しょうゆとかつお節をお好みでかけて完成!

その2 使い切れない食材を組み合わせて、オリジナル料理に変身!



このレシピを教えたのは、イタリアンシェフの金子 紀彦先生!

食べのこし応援店 イタリアンシェフ「IL DOGE」金子 紀彦シェフ(高円寺)

お中元などでもらったそうめんとまとめ買いした大葉で…和食材がイタリアンに変身!

そうめん大葉ジェノベーゼ

材料(1人分)

そうめん(100g)、鳥ささみ肉(1本)、ミニトマト(3個)、大葉ジェノベーゼ★、飾り大葉(3枚)、白胡麻(少々)

★大葉ジェノベーゼの材料(4人分)

大葉(100枚)、にんにく(1かけ)、白すり胡麻(20g)、塩(少々)、オリーブオイル(140cc)、醤油(小さじ3)、胡麻油(小さじ2)



①ジェノベーゼの材料★を、ミキサーにかけ、冷やしておく。



②そうめんを茹でる時、途中でそぎ切りした鶏ささみ肉も一緒に茹で、冷やす。



③水を切った②に、①とカットしたミニトマトをからめ、千切りした大葉と白胡麻をかけて完成!