



No. 1721

平成30年 (2018年) 2月5日
毎月5日・15日・25日発行

広報 かつしか

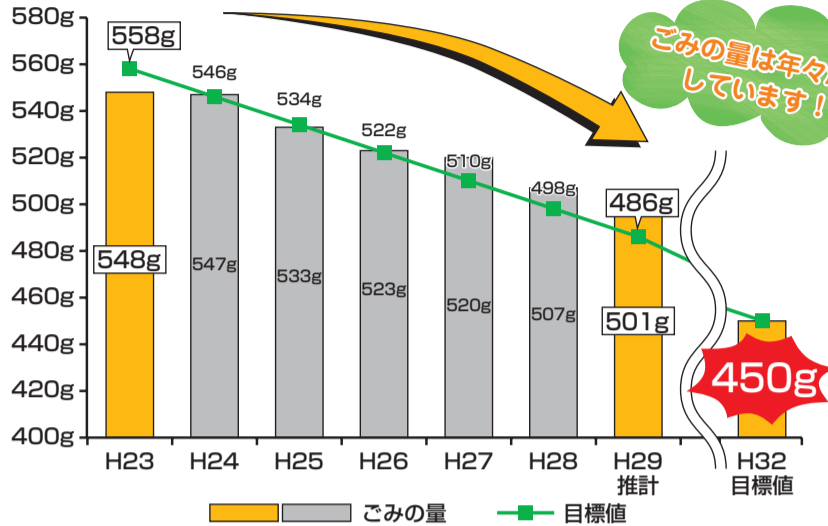
発行 / 葛飾区 編集 / 広報課
〒124-8555 葛飾区立石 5-13-1
☎ 3695-1111

ごみを減らして地球にやさしくらし

区では、限りあるごみ埋立処分場を少しでも長く使用するとともに、清掃事業全体に掛かる**年間約58億円**(平成28年度実績)の費用を削減するため、平成23~32年度の10年間で、区民1人1日当たりの家庭ごみ量を**約20%(120g)減らす**目標を立てました。



【区民1人1日当たりの家庭ごみ量】



目標の達成に向けて
皆様のご協力をお願いいたします



葛飾区ごみ減量・3R推進
キャラクター「RI」ちゃん

みんなで
取り組もう

かつしかルールで ごみ減量

かつしかルールは、区内のごみを減らしていくため、燃やすごみに占める割合の多い**生ごみ**と**紙類**の減量を推進する取り組みです。

【担当課】 リサイクル清掃課
☎5654 - 8273

ルールその①

生ごみの減量

😊 水切り

生ごみには水分が多く含まれており、しっかり**水切り**をすることで、ごみの重さを**約10%減らす**ことができます。



😊 食べ切り

1年間で1人当たり**60食分**の食べ残しがごみとして出されています。**作り過ぎに注意**し、残った物は保存方法や調理方法を工夫して食べ切りましょう。



😊 使い切り

生ごみの**約10%**が未使用で捨てられる食材です。買い物時には冷蔵庫の中をチェックし、**買い過ぎに注意**しましょう。



※6面に「食品ロス」に関する講演会のお知らせを掲載しています。

食べ切り・使い切りメニューをお試しください!

食材の無駄を無くし、ごみを減量するため、東京聖栄大学と附属の調理師専門学校が作成したメニューです。

おいしく食べてごみも減らせます

捨てられがちな長ネギの緑葉部を使います



東京聖栄大学・吉田光一准教授とゼミ学生の皆さん



～鰯のネギ包み焼き～

適度な長さにした長ネギの中にすり身状にした鰯を詰め、弱火で焼き、食べやすい大きさにカットすれば出来上がりです。

詳しいレシピやその他のメニューなどは、区ホームページ(トップ→暮らしのガイド→ごみ・リサイクル→ごみ減量・3Rの取り組み→「食べ切り・使い切りメニュー」を紹介し)をご覧ください。右のQRコードからもアクセスできます。



ルールその②

雑紙の資源化

雑紙とは? 段ボール、新聞、雑誌、本、紙パックと同様にリサイクルできる紙類です。きちんと分別して**資源の日に出す**ことで、ごみの減量につながります。

主な雑紙



地域の方に雑紙の分別を呼びかけて回収しています



白鳥西子ども会の
集団回収

4・5面に税申告特集を掲載しています



区ホームページ
<http://www.city.katsushika.lg.jp>



区公式ツイッター
@katsushika_city



区公式フェイスブックページ