年末年始はごみ収集日程が変更になります。詳細は裏表紙をご覧ください。

ダイエット作戦！

大掃除や会食等で、何かとごみや食品ロスが増えやすいこの季節。不要品はリユースに回す。食材や料理は買い過ぎず・作り過ぎずしっかり食べ切る。ちょっとした工夫で、大切な資源を未来へつなぎましょう。

問合先　環境政策課☎072・620・1644

作戦1　まだ使えるものは売る・譲る

年末の大掃除では、家具や家電、衣類などさまざまな不要品が出ることも。自分には不要でも、誰かにとっては必要なものかもしれません。リユースサービスやリサイクルショップの活用を検討してみましょう。



ごみを出すまでの3ステップ

1. まだ使えるか確認する。
2. 買取査定・譲渡サービスに依頼する。
3. 引き取り手がいなければ、正しく分別してごみに出す。

市と連携している下記サービスもご利用ください

不要品を売りたい

おいくら？

複数のリユースショップの査定額や買取方法をまとめて比較できるサービス。

不要品を譲りたい

ジモティー

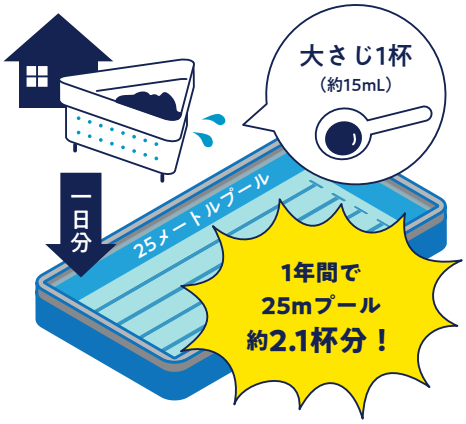
不要品を簡単に出品でき、譲り先を見つけることができるサービス。

できることから始める ごみ減量習慣



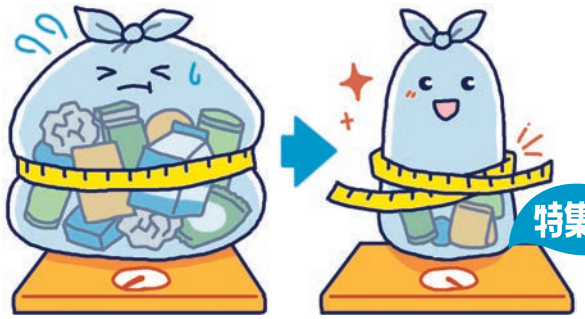
☑生ごみ　捨てる前に水切りを

生ごみの約8割は水分といわれており、捨てる前にしっかり水を切るだけで、ごみの量や重さを減らすことができます。ごみが軽くなることで、焼却時に必要なエネルギーが抑えられ、CO_2排出量の削減にもつながります。



茨木市の全世帯が生ごみから毎日大さじ1杯（約15mL）の水を切ると、1年間で約75万ℓ。25mプール約2.1杯分もの水を減らし、焼却時のエネルギー等も減らすことができます。

Check　コンポスト容器を活用することで生ごみをたい肥に変えることができます。自宅でも作れるダンボールコンポストの作り方は右図からご覧ください。



減らして軽やか、資源は活用

特集2

年末年始ごみ

作戦2 年末年始は食べ切る工夫を

年末年始は忘年会など、食品ロスが発生しやすい時期です。食材は必要な分だけ購入し、料理は食べ切ることを意識しましょう。一人ひとりの心がけが、食品ロスの削減につながります。

日本の食品ロスは年間
約461万t
国民一人あたり毎日おにぎり約1個分を廃棄しています！



買い物では

- 買い物前に冷蔵庫の食材をチェックし、必要な分だけ買う
- すぐに使う食品は陳列棚の手前から取る

冷蔵庫内の写真を撮るのがオススメ



宴会では

さんまるいちまる 3010運動

- 開始30分と終了前10分は料理をしっかり味わう
- 食べ切れる分だけ注文する



乾杯後の30分間は席で料理を楽しもう



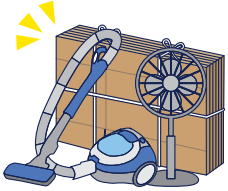
終了前の10分間は席に戻り、料理を食べ切ろう

廃食油 捨てずにリサイクルを

家庭で使い終わった食用油は、回収することで航空燃料や石けんなどの新たな資源に生まれ変わります。イオンモール茨木などに回収ボックスを設置していますので、資源の有効活用や環境保全のため、ぜひ回収にご協力ください。

回収対象等はこちら

廃食油のほか、小型家電や古紙も回収しています。回収場所はこちらから▼



廃食油が石けんや航空燃料になります！



1 使い終わった油（家庭から出た廃食油）をペットボトルに入れて出します



2 リサイクル工場で精製



回収した廃食油をきれいにして不純物を除去

3

石けんになる 環境にやさしい石けんに！



航空燃料になる 空を飛ぶ力になります！

