

もったいないの心を大切に

食品ロスをなくそう



食材の便利帳を作成しました。資源循環課の窓口で配付しているほか、市のホームページでもご覧いただけます。

腐らせたり、まだ食べられるのに捨てられている食品を「食品ロス」といいます。市内の家庭で捨てる未開封で手付かずの食品は、年間約460トン*にも上ります。大切な食べ物を捨てることがないように心がけましょう。

※平成27年度 家庭系ごみ質組成調査より

捨てられていた手付かず食品

- 1位 豆加工品（納豆、油揚げ、豆腐）
- 2位 根菜類（芋、れんこんなど）
- 3位 めん類（ゆでうどん、そば）

※平成26年度 家庭系ごみ質組成調査より(上位3位)

長く保存する工夫



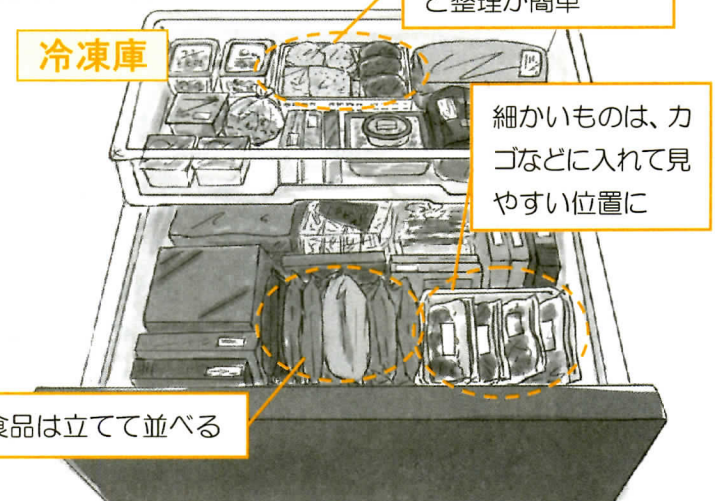
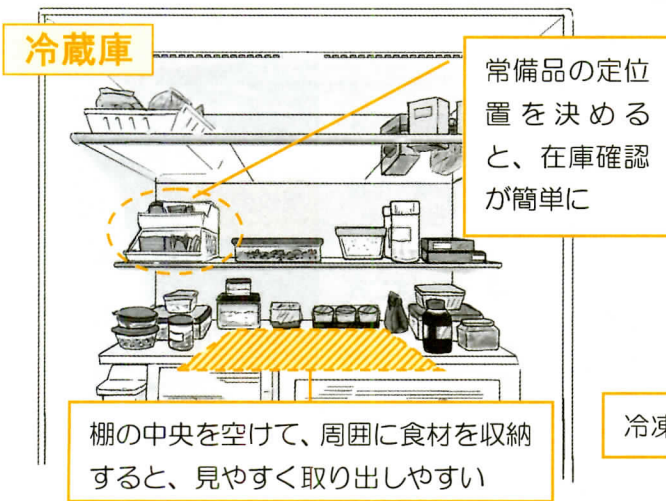
- ・納豆…そのまま冷凍（約2カ月保存可能）
- ・油揚げ…用途に合わせて切り、保存袋に入れ冷凍
- ・芋類…新聞紙に包んで冷暗所に保存
- ・生めん…購入時の包装のまま冷凍（約1カ月保存可能）

賞味期限と消費期限の違い

○賞味期限…「おいしく食べられる期限」
劣化が比較的遅いものに表示されています。
賞味期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるということではありません。

○消費期限…「安全に食べられる期限」
およそ5日以内に急速に劣化するものに表示されています。
消費期限内に食べるように心がけましょう。

冷蔵・冷凍庫の整理術



新ごみ焼却施設基本計画に関する報告会を開催しました。

去る8月25日(火)に鎌倉生涯学習センターホールにて、「新ごみ焼却施設建設候補地選定結果」、「新ごみ焼却施設の施設整備」に関する報告会を開催しました。当日は、残念ながら22名の参加者に留まりましたが、本施設は、皆様の毎日の生活から排出されるごみを焼却処理するため、全市民の方と密接に関係がある欠かすことのできない重要な施設です。施設整備に向けては、今後も関連情報を発信し、地域住民の方はもとより市全体で考えていきたいと思っておりますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。

なお、新ごみ焼却施設の建設に伴う経過等を、市のHPに掲載しておりますので、ご参照ください。

新ごみ焼却施設に関するお問い合わせは、環境施設課 61-3625 まで