

みんなで取り組む

食べ物をごみにしないためのコツ

ほんの少しの心がけて食品ロスが減り、ごみ量だけでなく食費も抑えられます。

買う前 買い物メモをする



冷蔵庫の食材を携帯電話のカメラで撮影したり、管理アプリを使ったりすると便利。

買う時 使いきれ的分だけ買う



少量パックやバラ売りの食材を活用して、必要な分だけ購入しましょう。

料理の時 食べきれる量だけ作る



家族の人数に合わせて、食べきれる量を作りましょう。「作りすぎ」がごみと体重を増やすもとに。

料理の時 使いきりレシピで料理する



あまっている食材で献立を考えたり、残りものは上手にアレンジしたりして、食べきりましょう。

Check

本市では、新ごみ処理施設の整備を行っており、その稼働を令和7年8月から予定しています。新ごみ処理施設稼働までに、今一度ごみについて考え、減量を推進していくため、「広報よしのがわ」にてごみ減量に関することなどを発信していきます。

今後取り扱う内容

リユース促進
「おいぐら」の
活用

生ごみの減量

羽毛布団の
ひきとり

新ごみ処理施設に
関すること

など

● 問い合わせ 事業推進課 ☎22-2287 FAX22-2247
環境企画課 ☎22-2230 FAX22-2247

“ごみ減量”



ごみの処理にお金がいくら かかっているか知っていますか？

ごみ処理には多くのお金がかかっており、そのほとんどが税金でまかなわれています。ごみ焼却施設の整備や焼却だけでなく、焼却によって出た灰の処分にもお金がかかります。ごみ量削減のために私たちができることはなんでしょう？

一人一日当たりの排出量

近年、本市では一人当たりのごみの量が増加傾向にあります。ごみを削減するとごみ処理に使われるお金(税金)を減らすことができます。

※排出量＝燃やせるごみの量(粗大ごみを含む)



[例] 令和3年度に一人当たりのごみ処理にかかったお金(人口39,247人)

※令和3年10月1日現在



◀◀◀ どうやってごみを削減するの?ごみを減らす工夫

