

# 平成30年7・8月ごみ収集カレンダー

\* 隔月発行です。

7月		月	火	水	木	金	土・日	8月		月	火	水	木	金	土・日
		2	3	4	5	6	7・8			7/30	31	8/1	2	3	4・5
集積場	(月・木コース)	可燃物		カン・金属類	可燃物		X	集積場	(月・木コース)	可燃物		カン・金属類	可燃物		X
	(火・金コース)		可燃物			可燃物			(火・金コース)		可燃物				
リサイクル・ステーション			プラスチック		ペットボトル	プラスチック		リサイクル・ステーション			プラスチック		ペットボトル	プラスチック	
		9	10	11	12	13	14・15			6	7	8	9	10	11・12
集積場	(月・木コース)	可燃物			可燃物		X	集積場	(月・木コース)	可燃物			可燃物		X
	(火・金コース)		可燃物			可燃物			(火・金コース)		可燃物				
リサイクル・ステーション			プラスチック	資源ビン ガラス・くずビン類 陶磁器類	ペットボトル	プラスチック		リサイクル・ステーション			プラスチック	資源ビン ガラス・くずビン類 陶磁器類	ペットボトル	プラスチック	
		16(祝)	17	18	19	20	21・22			13	14	15	16	17	18・19
集積場	(月・木コース)	可燃物		カン・金属類	可燃物		X	集積場	(月・木コース)	可燃物		カン・金属類	可燃物		X
	(火・金コース)		可燃物			可燃物			(火・金コース)		可燃物				
リサイクル・ステーション			プラスチック		ペットボトル	プラスチック		リサイクル・ステーション			プラスチック		ペットボトル	プラスチック	
		23	24	25	26	27	28・29			20	21	22	23	24	25・26
集積場	(月・木コース)	可燃物			可燃物		X	集積場	(月・木コース)	可燃物			可燃物		X
	(火・金コース)		可燃物			可燃物			(火・金コース)		可燃物				
リサイクル・ステーション			プラスチック	資源ビン ガラス・くずビン類 陶磁器類	ペットボトル	プラスチック		リサイクル・ステーション			プラスチック	資源ビン ガラス・くずビン類 陶磁器類	ペットボトル	プラスチック	
		30	31	8/1	2	3	4・5			27	28	29	30	31	9/1・2
集積場	(月・木コース)	可燃物		カン・金属類	可燃物		X	集積場	(月・木コース)	可燃物		—	可燃物		X
	(火・金コース)		可燃物			可燃物			(火・金コース)		可燃物		—		
リサイクル・ステーション			プラスチック		ペットボトル	プラスチック		リサイクル・ステーション			プラスチック	—	ペットボトル	プラスチック	
		地区	収集日												
古紙・布類		田丸	毎週木曜日												
		有田													
		外城田	毎週金曜日												
		下外城田													

## ●7月16日(海の日)はハッピーマンデー!

ハッピーマンデー(月曜日が国民の祝日)は可燃ごみの収集(月・木コースのみ)を通常どおり実施致します。  
また、伊勢広域環境組合清掃工場では、粗大ごみ等直接搬入の受け入れを致します。(8:30~16:45)

## ●スプレー缶・カセットボンベの処理について

スプレー缶・カセットボンベ等の穴あけは不要です。

必ず使い切ってから、穴を開けずにそのまま出して下さい。

(他県では自宅での処理により、発火・爆発などの事故が発生しています。)



## ●在宅医療廃棄物は収集できません。

注射器・注射針等はお近くの医療機関等へ返却してください。



## ●カン・金属類の出し方について

カン・金属類を出す際は、必ず袋から出して指定のカゴに入れてください。

奥山衛生(株) TEL 58-2722  
 (有)度会玉城衛生 TEL 58-4649  
 伊勢広域環境組合清掃工場 TEL 37-1218  
 玉城町役場生活福祉課 TEL 58-8203



(減らす)(再使用)(再生利用)  
裏面もぜひご覧ください!!



# もったいない！残さず食べて食品ロスを削減しよう！



## 日本のもったいない食料事情



まだ食べられるのに捨てられている食べ物、  
いわゆる「食品ロス」は年間約632万トン!!

これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧  
援助量(平成26年で約320万トン)を大きく上回る量で  
す。

また、日本人1人当たり換算すると、毎日お茶碗一  
杯分(約136g)のご飯を捨てていることになり  
ます。

食材別にみると最も多いのは野菜、次いで調理加工  
食品、果実類、魚介類です。

食品を食べずに捨てた理由として多いのは

・「鮮度の低下、腐敗、カビの発生」

・「消費期限・賞味期限が過ぎた」。

などが挙げられています。



生ごみの中には、手つかずの食品が2割もあり、更にそ  
の内の4分の1は賞味期限前にもかかわらず捨てられて  
いるのです。

## 食品ロス削減の為に家庭でできること

- ・買い物に出かける前に冷蔵庫の中身を確認する。
- ・ばら売り、量り売りを利用して必要な分だけ購入する。
- ・週に一度は冷蔵庫の中身を確認し、消費期限・賞味期限が近い食材を使い切る。
- ・家族が食べきれぬ量だけ料理を作る。
- ・いつも捨てていた部分の食材を工夫して使い切る。
- ・使い切り、食べ切りを意識して食材の保存方法を工夫する。



食品ロスの削減は皆さんがおうちでできることです。  
今日からみんなで工夫して食品ロスを減らしましょう!

もったいない!

