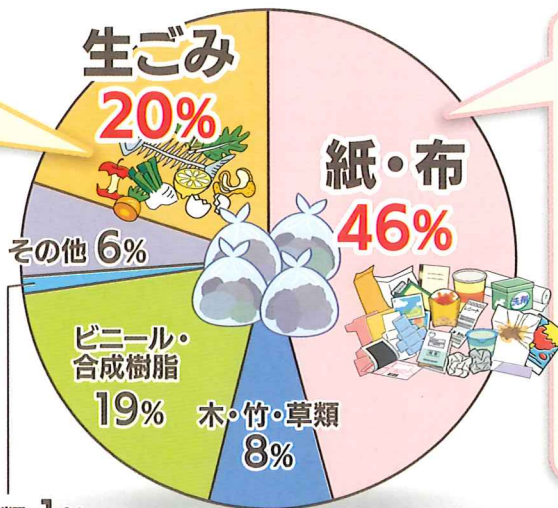


下田市ごみ減量塾 vol.2

【下田市における可燃ごみの内訳】「生ごみ」が約20%を占めています！

清掃センターに集められる一般ごみの約20%が生ごみです。その中には食べることができるのに捨てられてしまった食品「食品ロス」が含まれます。食品ロスを減らすことはSDGsの12「つくる責任・つかう責任」の目標達成につながります。また貧困や飢餓をなくすことにも寄与します。



不燃物類 1%

紙・布についても、雑がみ収集や布団・古着のリユース、個人情報記載された書類も溶解処理することで減量を目指しています。雑がみ・段ボールなどの古紙拠点回収も実施していく予定です。引き続き紙・布の減量にご協力ください。※詳細は『下田市減量塾 vol.1』をご覧ください。



【比率はごみ調査直近3カ年の平均】

フードドライブってなに？

フードドライブとは各家庭で消費し切れない未使用食品を持ち寄り、それらを必要としている団体や施設に寄付する活動のことです。



＜目標＞

- ①食料支援によるセーフティネットの構築
- ②フードドライブ活動を利用した食品ロス削減

＜フードドライブで集めている食品＞

回収しています

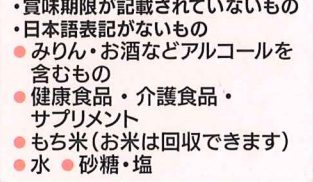
- 即席ラーメン・カップ麺
- 即席みそ汁・スープ
- レトルト食品・缶詰（プルタブ付）
- ふりかけ・お菓子
- ベビーフードなど

賞味期限が2ヶ月以上あるもの
常温保存ができ、未開封の食品



回収できません

- 賞味期限が記載されていないもの
- 日本語表記がないもの
- みりん・お酒などアルコールを含むもの
- 健康食品・介護食品・サプリメント
- もち米（お米は回収できます）
- 水・砂糖・塩



食品ロスってなに？

本来は食べられたはずなのに捨てられてしまった食品のこと



食品ロスを減らすには？

買いすぎない

- 買い物前に冷蔵庫の在庫チェック
- 買うものをメモしてから買い物へ
- 割引商品の購入、まとめ買いの前に必要な食材かもう一度考えよう
- 空腹時の買い物は控えよう
- 手前どりに協力しよう



使い切る

- 残っている食材を使い切って料理を作る日を決めよう
- 賞味期限、消費期限を確認して使い切り



食べきる

- 食べきれる量を作ろう
- 料理は食べられる量だけ盛り付けよう
- 残った料理はリメイクしよう



カレーをリメイク！

土に埋めると生ごみが消える?! “キエー口”をはじめませんか？

土の中の微生物の力で生ごみを分解！土とプランターだけで簡単にはじめられます！



だれでもできる
SDGs!!



黒土を利用した生ごみ処理器「キエー口」とは

黒土を利用し、生ごみを処理することで黒土の中に生息する微生物が働き、生ごみを分解してくれます。黒土を利用するため電気代等の費用がかからず、節約にもなります。生ごみを分解した土は肥料として使うことも可能です。

乾いた黒土を生ごみの上からかけることで、匂いや虫を防ぎます！



【お問合せ】下田市環境対策課 ☎22-2213