

6月は「環境月間」です

問 住民環境課環境係 ☎801-5824

地球温暖化をはじめとする環境問題、ごみの分別・減量化について、できることから考え、始めてみましょう。

「もやせるごみ」の約半分が、紙類・布類です！

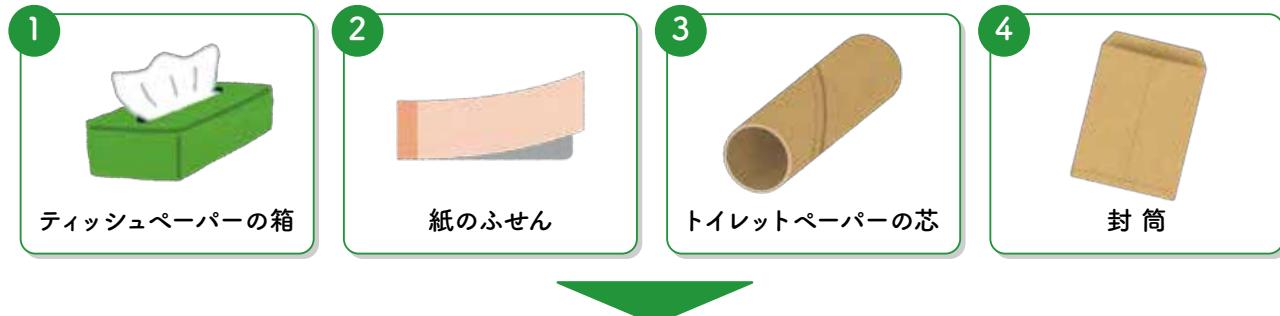
町で排出されたもやせるごみの中、紙類・布類が約半分を占めています。もやせるごみとして排出された紙類・布類は、ごみとして焼却されますが、自治会の拠点回収や、町内の公共施設に設置されている常設資源化物倉庫に排出することで、資源として再活用されます。

ごみを減らし、資源を大切に活用することで、環境に優しい社会づくりを目指しましょう。

いくつ正解できるかな？「ざつがみ」クイズ！

紙類の中でも、リサイクルできる資源か、もやせるごみかの分別が難しいのが「ざつがみ（資源）」です。

下記のものを、もやせるごみとざつがみに分類してみましょう！



正解は…

これらは全てリサイクルできる「ざつがみ」です！

補足

- 1.ティッシュペーパーの箱は、取り出しが口のフィルムを除いてください。
- 2.紙のふせんの、のりが付いている部分は、破ってもやせるごみに出してください。
- 3.封筒に記載されている個人情報などが気になる方は、その部分のみを切り取って、もやせるごみに出してもかまいません。

「混ぜればごみ 分ければ資源」大切な資源の分別にご協力をお願いします。

食中毒を防ごう！

問 住民環境課環境係 ☎801-5824

気温・湿度が高くなる初夏から初秋にかけては食中毒が発生しやすい時期です。ご家庭での食品の取り扱いには十分注意しましょう！

食中毒予防の三原則



菌をつけない

菌をふやさない

菌をやっつける



家庭内での予防の6つのポイント！

- 1.購入時に消費期限をチェック
- 2.食材はすぐに冷蔵庫へ。入れる量は7割程度を目安に
- 3.台所を清潔にして、ゴミをこまめに捨てる
- 4.十分加熱する
- 5.食べる前に手をよく洗う
- 6.余った食べ物を温め直す時は75°Cを目安に十分加熱する

食品別の取り扱いの注意点

- 卵：割卵後はすぐに使用する
肉・牡蠣：十分に加熱する
魚介類：十分に水道水で洗う

衛生的な食材でも、自分の手が汚れていては意味がありません。まずは手洗いをするように心がけましょう。