

# ごみコミえべつ

平成28年9月

第56号

今号の内容は…

おもて面 ①ごみ出しアプリ「5374.jp えべつ」、②ごみと資源物「分別の手引き」の発行は来年度になります。  
 うら面 ①食品ロスって何？（食材使い切りレシビの紹介）②地域で取り組む集団資源回収

ごみ・資源物の収集、分け方・出し方などの疑問にお答えします。

《ごみの出し方相談ダイヤル》

☎384-5600

ごみ・資源物は、収集日当日、

**朝9時**までに

ごみステーションに出してください。

※前日の夜や時間後のごみ出しはやめましょう。散乱や収集もれの原因となります。

発行◆江別市 生活環境部 環境室 廃棄物対策課

<http://www.city.ebetsu.hokkaido.jp/site/gomi/>

江別市版ごみ出しアプリ「5374.jp えべつ」をご利用ください！

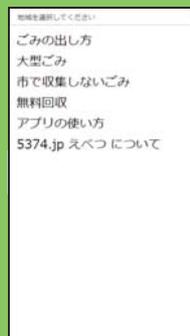
10月からスマートフォン、タブレット、パソコンで利用開始！（無料）

「5374.jp えべつ」は、「いつ、どのごみが収集されているのか」を調べるのに特化したウェブアプリケーションです。ダウンロードは不要で、スマートフォンやタブレット、パソコンにて無料で利用することができます。（別途通信料必要）



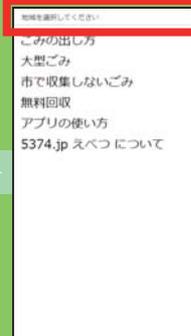
## 《操作方法はとても簡単》

アプリを起動

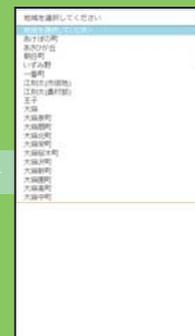


アクセスすると、表示される画面。

調べたい地域の収集日を表示する



画面上部の「地域を選択してください」をタップ（クリック）し、お住いの収集地域を選択すると、ごみと資源物の収集日が表示されます。



まずは「5374.jp えべつ」にアクセス

「5374.jp えべつ」は、ダウンロードの必要はありません。右のQRコードからアクセスするか、「5374.jp えべつ」で検索してご利用してください。



※利用環境によって、正常に動作しない場合がありますので、ご注意ください。

ごみと資源物「分別の手引き」の最新版は、来年度発行します

最新版は平成27年10月発行分（下記の場所で配付しています）

ごみと資源物の「分別の手引き」は、2年ごとの発行です。今年度の発行・配布はありませんのでご注意ください。次回の発行は、平成29年度を予定しています。

配布場所	住所
市役所本庁舎案内窓口	高砂町6
水道庁舎内証明交付窓口	萩ヶ岡1-4
市役所大麻出張所	大麻中町26-4
中央公民館（コミセン）	3条5丁目11-1
野幌公民館	野幌町13-6
大麻公民館（えぼあ）	大麻中町26-7
豊幌地区センター	豊幌686-10

配布場所	住所
江別市区画整理記念会館	朝日町11-12
野幌鉄南地区センター	東野幌本町62-1
大麻西地区センター	大麻沢町26-2
文京台地区センター	文京台7-4
大麻東地区センター	大麻東町13-11
元町地区センター	元町1-2
環境室廃棄物対策課	工栄町14-3



食品ロス削減 できることから始めよう!!

冷蔵庫の残りものを手軽にアレンジ♡

## 食材使い切りレシピ

### 余ったご飯でリゾットコロッケ



レシピ: ヒストロぶう・あ・ぶう オーナーシェフ 池田雅直さん

#### 材料【4人分】

- 余った野菜のみじん切り（にんじん、玉ねぎ、ピーマンなど）120g
- 冷ご飯 茶碗2杯分
- 牛乳 200cc
- ビーフブイヨン（粉）適宜
- 塩、こしょう 少々
- サラダ油 少々
- 小麦粉、卵、パン粉 適量
- 揚げ油 適量

#### 【作り方】

- ①野菜のみじん切りとサラダ油を鍋に入れ、弱火で炒める。
- ②①に冷ご飯と牛乳を入れ中火にし、水分がなくなるまでよく煮る。（途中、ビーフブイヨン、塩、こしょうで調味する。）
- ③②をバットに入れ冷まし、丸いピンポン玉に整形し、小麦粉、卵、パン粉を付け、揚げ油180℃で色よく揚げる。
- ④好みでケチャップ、マヨネーズを添える。

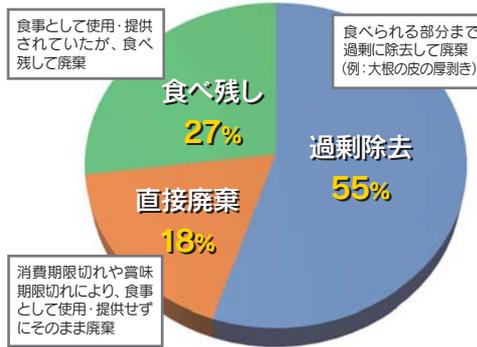
協力：福井県安全環境部循環社会推進課

●食品ロスの約半分は一般家庭から  
642万トンの食品ロスのうち、312万トン是一般家庭からのものです。家庭での一人当たりの食品ロス量を試算すれば、**1年間で24・6kg**に及び、**茶碗164杯分のごはん**に相当します（茶碗1杯分のごはんを150gと仮定）。  
一人一人が「もったいない」を意識して、日々の生活を直すことが重要です。

●今日から実践！食品ロス削減  
「食べ残し」「皮のむき過ぎ」「鮮度落ち」  
「必要な量だけ購入」して「食べ切る」ことが食品ロス削減のポイントです。

（消費者庁資料より作成）

#### 家庭における食品ロスの内訳



出典：農林水産省「食料ロス統計調査・世帯調査（平成26年度）」を基に消費者庁にて作成

日本では、年間2801万トン※の食品廃棄物等が出されています。このうち、食べられるのに廃棄される食品いわゆる「食品ロス」は642万トン※と試算され、我が国の食用の魚介類の量（年間622万トン）にほぼ匹敵します。 ※農林水産省及び環境省「平成24年度推計」

# 食品ロスって何？



## 大切なのは、一人一人が「もったいない」を意識して行動すること

地域で取り組む集団資源回収をご利用ください

《集団資源回収では古布・古着の回収をしている団体もあります》

リサイクルは、市で行っている資源物収集だけではありません。自治会や学校などの各種団体では、自主的なリサイクル活動として、資源となるものをごみとして捨てずに資源物として回収する集団資源回収を実施しています。資源を再利用するために、皆さんで集団資源回収に取り組みましょう。

各自治会・PTAなどごとに回収品目等の取扱いが異なります

回収品目、回収日などは、資源回収を実施している各自治会やPTAなどが独自に決めています。古布・古着の回収は実施していない団体もありますので、詳しいことは団体の役員や回収業者などにお問い合わせください。



集団資源回収：品目と出し方の例

新聞紙	雑誌	ダンボール
チラシも一緒にして、ひもで十字に縛るか袋に入れる。	大きさをそろえて、ひもで十字に縛る。	折りたたんで、ひもで十字に縛る。
紙パック	紙箱類	びん
水洗いし、開いて乾かして、ひもで縛るか袋に入れる。	ビニールなどを取り除き、折りたたんで雑誌と一緒に縛る。	ふたをはずし、水洗いして袋に入れる。
かん	金属類	古布・古着類
アルミとスチールに分け、水洗いして袋に入れる。	金属以外の部分を全部取りはずす。	洗って乾かして、ビニール袋に入れるかひもで縛る。