

もったいないとごみ減量

環境
だより

食べものに、もったいないを、もういちど。

日本の食品ロス（令和2年度）は、522万トン！

日本の食品ロス

年間約
522万t

家庭から排出される量

年間約
247万t

国民1人当り年間 19.6 kg

大口町の
人口(24,217人)で
計算すると年間475 t

大口町から可燃ごみの焼却場（江南丹羽環境管理組合美化センター）に搬入される可燃ごみ搬入量（年間3,352 t）に占める割合は約14%です。



問合せ先
環境対策室

☎ 95-1613

一人ひとりが日ごろから「もったいない」を心掛けましょう。

- 冷蔵庫・家庭内の在庫管理
- 計画的な買い物
- 食べ切り、使い切り、期限表示の理解など、食品を無駄にしない。



生ごみの水切りをしましょう！

調査によると、生ごみ類の約68%は水分です。水切りを十分おこなうと、生ごみの減量に大変効果的です。



水に濡らさない

野菜の皮などの水分が少ないごみは、はじめから水に濡らさないようにしましょう。



しぼって
乾かす

お茶がら、ティーバッグ、コーヒーかすなど水分の多いものは、しぼって乾燥させてから捨てましょう。



ギュッと
しぼる

- ① 悪臭が減ります。
- ② ごみが軽くなるのでゴミ出しが楽になります。
- ③ 焼却する際のエネルギー消費を抑えられるため、温室効果ガスの発生を抑え地球温暖化防止に役立ちます。

お願い 自宅でのバーベキュー

自宅でバーベキューを行う場合は、煙や騒音など配慮して付近の方に一声かけるなど、迷惑がかからないよう心掛けましょう。

