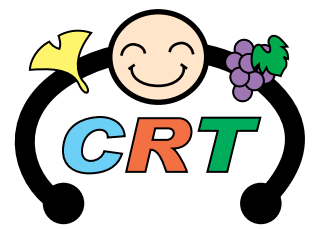


# 生ごみの出し方のお願い



## (台所資源)

日頃、みなさんにはごみの分別排出にあたり、何かとご協力いただき厚くお礼申し上げます。

さてこの度、新たに生ごみというごみの分別が増え、ごみの出し方が変わります。そこで、次のような出し方のポイントに注意して生ごみを出して下さい。

たいひ 《堆肥にできる「生ごみ」ってなあに?》  
台所から出る「調理くず」「食べ残し・残飯」です。

野菜・果実クズ  
残飯  
エビ  
カニ  
貝がら  
あさり  
しじみ  
魚介・肉類の骨

〔お願い〕大きなものは小さく切って下さい。  
(10cm位を目安にして下さい。)

三角コーナー  
指定袋

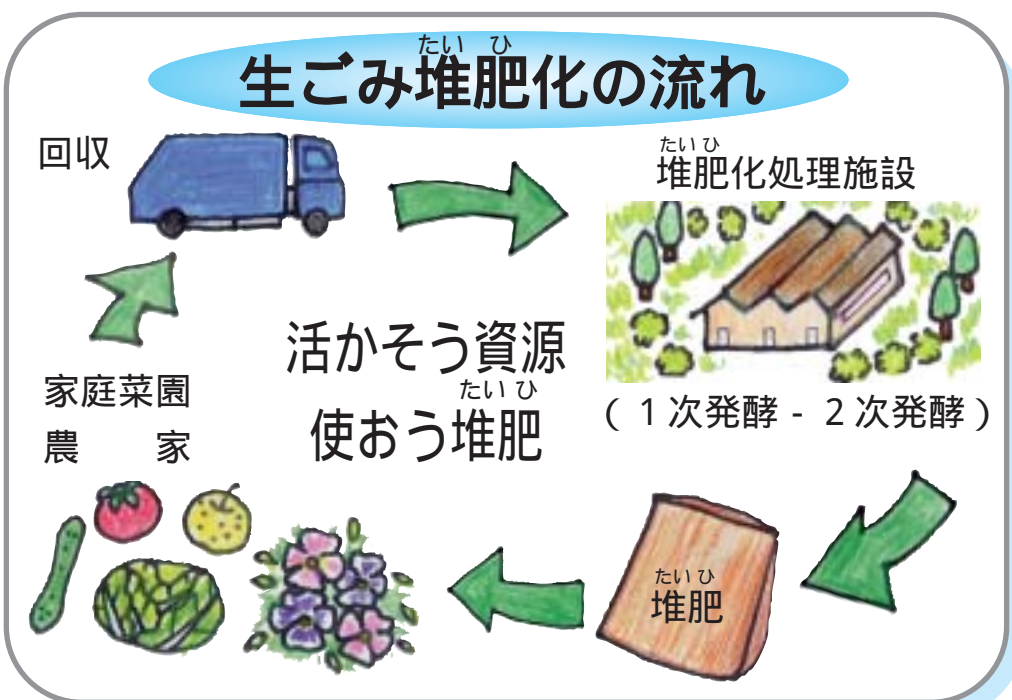
たいひ 堆肥化は水切りが肝心です。十分に水切りしましょう

《「生ごみ」として出してはいけない物ってなあに?》  
台所から出る食品以外のものです。

新聞紙等に  
染みこませた廃食油  
ガラス容器・陶器の食器  
大きな骨  
牛・豚・鳥等  
大きな貝  
ホタテ・サザエ等  
タバコの  
吸いがら  
割りばし  
チューブ類  
(マヨネーズ類の容器)  
ラップ類  
お菓子袋  
発砲トレー  
ビニール袋類

(例) 割りばし、焼き鳥串、爪楊枝、ラップ、ビニール、トレー類、タバコの吸いがら、アルミホイル、弁当用調味料入れ小袋(しょう油、ソース、ケチャップ、わさび、からし等)、ティーバッグ(紅茶等)、金属(スプーン・金属たわし等)、乾電池、コップ、食器、水切りネットなど

裏面の一覧表をご覧ください。



### 生ごみの出し方 4つのルール

分別された生ごみを十分に水を切って  
決められた曜日の8時30分までに  
決められた場所に  
(集積場所に向かって左に生ごみ・右に燃やせるごみ)  
指定袋で!  
(指定袋以外で出されたものは、収集できません。)

- 1) 生ごみを出す時に使用する袋には指定袋を使用して下さい。(指定袋は無料で配布します。)
- 2) 貝がら(ホタテ貝等)、大きな骨類(ガラ等)、などを多量に出す際は、燃やせるごみとして出して下さい。



生ごみに関するお問い合わせは

久喜宮代衛生組合 業務課施設係 《電話：0480-34-2042》まで

みなさんのご協力をお願いします!

# 迷いやすい生ごみの分別一覧表

( は入れても良いもの、×は入れてはいけないもの) 2002年8月

品目名	○×	理由	品目名	○×	理由
アイスクリーム	×	水分	タマゴの殻(から)		
油	×	油分	たまねぎの皮(茶色のもの)		
あめ玉			チーズ		
あんこ			チョコレート		
アンパン			漬物		
インスタントコーヒー			ティーバッグ	×	糸、紙、ホチキス付着。中身だけなら
牛の骨		大きなものは×	天ぷら		
うどんの麺			とうふ		
梅干の種			とうもろこしの芯	×	発酵が遅い
エビの殻(から)		小さく切って	トマトケチャップ	×	塩分
王冠	×	金属	鳥の骨		小さく切って
お菓子類			生クリーム	×	水分
おかゆ			生ごみ処理機等で処理したもの		
お酒	×	水分	生米		
おせんべい			肉		大きなものは小さく切って
落ち葉・せんてい枝	×	台所資源ではない(別ルートで処理)	ぬか床	×	塩分
お茶がら			飲み物	×	水分
オブラート	×	台所資源ではない	のり(佃煮)		
貝がら(あさり・しじみ)		ホタテ・サザエ等は×	のり(焼き海苔)		
片栗粉			パイナップルの皮		
かつおぶし			バター	×	油分・塩分
カニのこうら		小さく切って	はちみつ		
ガム	×	発酵しない	パン		
からし			パン生地		
カレーパン			パン粉		
カレールウ(固形・粉)			ピーナッツの殻		
カレーの残り		具だけ	ビーフン		
寒天			ピザ		
乾パン(保存食)			ピスタチオの殻(から)		
乾物			豚の骨		大きなものは×
切花	×	台所資源ではない	腐敗した食べ物	×	腐敗菌が悪影響
牛乳	×	水分	フランスパン		
くすり類	×	たい肥に悪影響	ふりかけ		
果物の皮			プリン		
クリームパウダー			ペットフード	×	台所資源ではない
クルミの殻			ベビーフード		
コーヒーかす			干ししいたけ		
粉チーズ			骨類(小さいもの)		大きいものは×
粉ミルク			マーガリン	×	油分・塩分
ごま			マカロニ		
米ぬか			マヨネーズ	×	塩分
小麦粉			みかんの皮		
コロッケ			味噌	×	塩分
こんにゃく			味噌汁	×	水分
魚の頭		大きなものは×	味噌汁の具		
魚の内臓			麦茶のパック	×	紙類(中身だけなら)
魚の骨		小さく切って	メリケン粉		
塩	×	塩分	麺類(乾麺も含む)		
シチュー・ルウ(固形・粉)			もち		
シチューの残り		具だけ	もみから	×	発酵が遅い
ジャム			薬品	×	たい肥に悪影響
しょうゆ	×	水分及び塩分	野菜のくず(皮も含む)		
食パン			やしの実の殻(から)	×	発酵が遅い
しらたき			洋菓子		
スイカの皮		小さく切って	ようかん(羊羹)		
スパゲッティの麺			楊枝	×	木質
ゼラチン			ヨーグルト	×	水分
ゼリー			ラーメンの汁	×	水分
ソース	×	塩分	ラーメンの麺		
そばの麺			ラムネ(粒)		
そら豆の皮			離乳食		
たけのこの皮	×	発酵が遅い	冷凍食品		解凍して水分を切って
だしをとった削りぶし			和菓子		
だしをとった昆布			ワカメ		
たばこの吸いがら	×	フィルター等がたい肥に悪影響	わさび		
たね類(野菜・果物)		梅干の種より大きいのは×	わりばし	×	木質

塩分が多いと良質なたい肥としてつかえません。上記以外で迷った場合はお問い合わせください。

久喜宮代衛生組合 Tel 0480(34)2042