







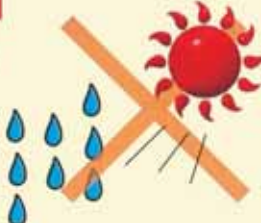


家庭ごみの分け方・出し方ルール

ごみの減量化と資源化にご協力を!!

分別区分	主なもの	出し方と注意事項
<p>生ごみ 厨芥類</p> <p>黄色袋 生ごみ用大</p> <p>黄色袋 生ごみ用小</p> <p>※生ごみ指定袋は、大・小の2種類があります。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食事の残り  ● お茶がら  ● 野菜・魚・肉の料理くず  ● 果物のかわ・くず  ● お菓子類の残り  ● 卵のカラなど  	<p>『水切りを十分に行う。』 水切りネットや三角コーナー等を使って水切りを十分に行ってください。</p> <p>「収集日当日の朝に生ごみを新聞紙に包んでから指定袋に入れる。」 新聞紙1枚以内で生ごみを包んでください。 チラシの紙などは使わないでください。 無理に詰め込まないでください。 衝撃を与えないでください。</p>   <p>注 生ごみをポリ袋等に入れて出さないでください。生ごみの中に、ラップ、トレイ、ポリ袋、調味料の小袋などを入れないでください。貝がらは不燃ごみ用指定袋に入れてください。</p> <p>生ごみ用指定袋の保管方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ※劣化を防ぐため、直射日光及び多湿を避けた場所で保管をお願いします。 ※この袋は、たい肥として分解される性質のため、お早めにお使いください。 ※排出の際に不安がある場合は、袋を重ねて排出しても収集します。  <p>組合では、生ごみ堆肥化容器などの購入費の助成をしていますので、ご活用いただき、生ごみのリサイクルにご協力ください。</p>