

深呼吸したくなるまち

エコみっけ

ここはエコのど真ん中

発行・編集

見附市 市民生活課

〒954-8686

新潟県見附市昭和町2丁目1番1号

TEL : 0258-62-1700

FAX : 0258-62-7062

E-mail : shiminseikatsu@city.mitsuke.niigata.jp

❄️ 冬期ごみ収集のお願い ❄️



大雪による道路状況によっては、ごみ収集の遅延、中止が発生する場合があります。

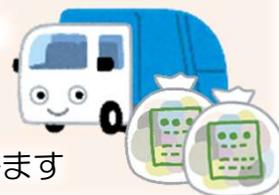
道路状況が改善されるまで、市民のみなさまのご理解とご協力をお願いいたします。

★ご家庭で、ご協力いただきたいこと

大雪の警報が出ているときは、しばらくの間ご家庭でごみを保管してください

★町内で、ご協力いただきたいこと

ごみステーションが雪で埋もれた場合、ごみ収集ができるように、ごみステーション周辺の除雪などの管理をお願いします



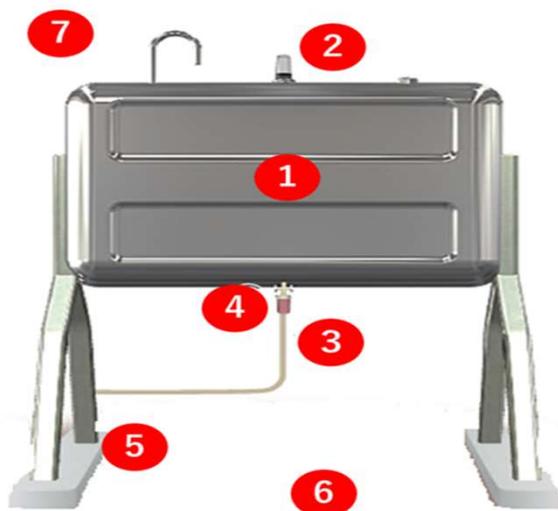
灯油の流出事故にご注意ください！ 毎年必ず発生しています



ご家庭に設置しているホームタンクの点検を行っていますか？

ホームタンクの点検をお願いします

点検のポイント



- ① タンク本体に破損や変形がありませんか？
- ② 油量計を確認。灯油が急に減っていませんか？
- ③ 配管接合部にゆるみや漏れ出しはありませんか？
- ④ バルブに異常はありませんか？
- ⑤ 脚部や土台に、破損や傾きはありませんか？
- ⑥ 地面に灯油は漏れていませんか？
- ⑦ 周囲に灯油のにおいがしていませんか？

灯油類を取り扱う際、目を離したりしていませんか？

灯油を移し替える際は、絶対に目を離さないでください

ホームタンクからポリ容器や暖房機器等のタンクに灯油を移し替える際は、その場を離れたり、目を離したりしないようにしましょう。また、移し替えた後のバルブの閉め忘れにも注意してください。

慣れた作業であっても油断せず、慎重に取り扱いましょう。



もし、灯油類が流出してしまったら・・・

流出した油を水で洗い流すことは被害の拡大につながります。絶対にしないでください！

★あわてず、バルブをすぐに閉めましょう

★水路に流れないように、新聞紙や布にしみこませるようにふき取りましょう

灯油類を流出させてしまった際は速やかに、こちらの連絡先まで連絡してください



見附市役所
市民生活課生活環境係
62-1700 (内線172)



消防署
62-0555



食品ロスについて 考えてみませんか？

食品ロスとは

本来食べられるにも関わらず
廃棄されている食品のこと。



食品ロスの約半数は、家庭からの排出です。
食品を買いすぎたり、作りすぎたり、食べ残したりして無駄にしているのです。
その量はおよそ247万トン！（環境省「食ロスポータルサイト」より）
（※食品ロスのうち家庭系のもの）

家庭内だけで一人当たり食パン1枚分を毎日捨ててしまっていることに！

日々のちょっとした行動で、食品ロスを減らし、ごみを減らして環境にも配慮することができます。さらに、食費の無駄遣いを防ぐことにもつながります。

地球にも家計にも優しい

食品ロス削減のためにできること、

考えてみませんか？

できること から、はじめてみよう



食品ロスを減らす 3つのコツ

環境省「食ロスポータルサイト」

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

1 買いすぎない

家にある食品のストックを1週間に一度確認したり、家族の予定を照らし合わせたりして、必要な分だけ買うようにしましょう。



それでも、ある程度食品をストックしておきたい・・・。

そんなときは、保存の時にひと手間かけて、気づいたら傷んでしまっていて使えない！ということ減らしてみませんか？

買ったらすぐ下処理をしたり、使う時のことを考えて小分けして冷凍したりすることで、計画的に食材を使うことにつながり食品ロスを減らすことができます。

また、常備品の定位置を決めて在庫を確認しやすくするなど、冷蔵庫の中を整理整頓すると消費期限を過ぎてしまった！ということが少なくなります。

食品ロスの削減には、私たち一人一人がちょっとした心がけを継続的に取り組むことが重要です。

2 作りすぎない

体調や予定などを考えて、料理を作りすぎないようにしましょう。

適量

それでも料理が余ってしまったら、翌日別の料理にアレンジしたりして食べきるようにしてみませんか？元の料理に劣らない美味しいリメイクの発見もできるかも？



食材を無駄にしないレシピが掲載されています

「消費者庁のキッチン」



<https://cookpad.com/kitchen/10421939>

3 食べきる

家でも外でも、料理は食べられる分だけ食卓に載せることが食品ロスを減らす基本です。

とはいえ、外食時など、食べたい、食べられるだろうと注文した料理を残してしまうことはあるものです。そんなときは料理を持ち帰ることができるか、お店の人に聞いてみましょう。

