

【調理での一工夫】

毎日の調理の中でもちょっとした工夫を積み重ねることで大きなごみ減量につながります。

その1 皮ごと野菜を使い切る

つい捨ててしまいがちな野菜の皮も、千切りにしたり、火を通せば美味しく食べることができます。

つくってみよう! エコレシピ

～肉じゃが料理で余る皮まで使い切り!～

大学生
考案!



エコポイント

- ・人参の皮を千切りにして人参サラダに
- ・じゃがいもの皮を揚げてポテトチップスに
- ・タマネギの皮を煮出してタマネギ茶に

その2 野菜の切り方を工夫する

ヘタを取るときは食べられる部分まで取らないように気をつけ、無駄なく調理しましょう。



ヘタの先を包丁で切り、残ったところを手で取ります。

その3 水切りをする

生ごみの約70%は水分です。ごみ袋に捨てる前に、水切りネットなどを活用してぎゅっと絞ってから捨てましょう。



【生ごみ減量機器などの活用】

減量機器などを活用すると、生ごみをへらせるだけでなく、処理物を土に混ぜて寝かせることで良質な堆肥を作ることができます。

生ごみ減量機器などの購入には補助金を活用しましょう。

生ごみ減量処理機

【補助金額】上限35,000円



乾燥減量型(電動)
温風で乾燥させます。



分解消滅型(手動/電動)
微生物の働きで分解します。

販売価格(税込み)の1/2
(100円未満切り捨て)
※同一住居あたり5年で1基まで。
※本体価格以外の諸経費は対象外となります。
【補助の流れ】
購入後1年以内に申請書類などを市に提出します。

生ごみ肥料化容器

【補助金額】上限4,000円



コンポスト容器
土中の微生物の働きで、堆肥にします。



密閉処理容器
発酵処理し、堆肥や液体肥料にします。

販売価格(税込み)の2/3
(100円未満切り捨て)
※同一住居あたり5年で2基まで。
※本体価格以外の諸経費は対象外となります。
【補助の流れ】
住所を確認できる書類(運転免許証・保険証等)を用意し、指定販売店で申請書類を記入して提出します。

段ボールコンポスト

【補助金額】上限4,000円



雨風のあたらない場所で使用します。

販売価格(税込み)の2/3(100円未満切り捨て)
※同一住居あたり1年で2基まで。
※本体価格以外の諸経費は対象外となります。
【補助の流れ】
購入後1年以内に申請書類などを市に提出します。



※補助の詳細は [千葉市 生ごみ 補助金](#) [検索](#)

生ごみ減量や堆肥づくりへの取組みを支援するため、「ごみ減量講習会」や「生ごみ資源化アドバイザー派遣事業」を行っていますので、ぜひお申し込みください。

■問い合わせは 廃棄物対策課 ☎043-245-5379

高校生を対象としたエコレシピ料理講習会を開催しました!

(・渋谷教育学園幕張高等学校
・千葉市立稲毛高等学校)



メニュー

- ・ツナ入りナポリタン
- ・カラフル野菜スープ



人参は皮付きのまま調理したり、キャベツの芯を薄切りにしてスープの具にしたりと、生ごみ減量を意識した調理法を実践しました。

高校生の声

「これからはできるだけみを出さないように工夫したい」
「家でも実践してみたい」

今後も、学生を対象としたごみの減量やリサイクルの啓発に取り組んでいきます。



食べきりキャンペーン 残さず食べて、素敵な食事

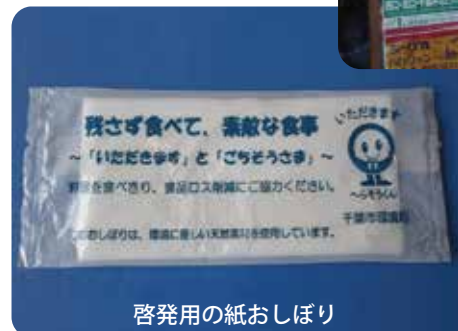
～「いただきます」と「ごちそうさま」～

昨年10月に開催された市内最大規模の飲食イベント「ちーバル2015」と協働で、食べきりキャンペーンを実施しました。

参加飲食店に対して小盛りメニューの設定や食べきりの声掛けなどをお願いするとともに、本部ブースでは、来場者の皆さんに食べきりに関するアンケートを行いました。



ちーバル2015本部ブース



啓発用の紙おしぼり

また、同時期に市内のホテルと連携して、宴会などでの食べきりを推進するため、宴会幹事向けのチラシや、啓発用の紙おしぼりを配布していただきました。

■連携ホテル

- ・オークラ千葉ホテル(中央区中央港)
- ・京成ホテルミラマーレ(中央区本千葉町)
- ・TKPガーデンシティ千葉(カンデオホテルズ千葉内)(中央区問屋町)

今年も、参加飲食店やホテルを拡大して実施します。

生ごみ処理がお家でカンタンに!
ダンボールやさんの

コンポスト

組み立てカンタン!

強度バツグン!

インテリアに
するデザイン