

生ごみ

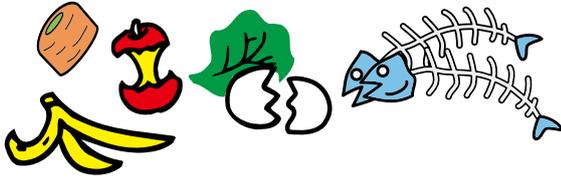
出す日

毎週 月・木曜日

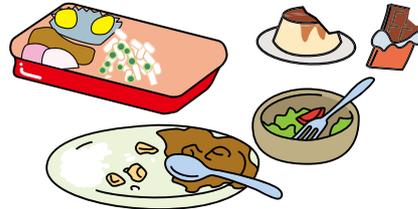
組合指定袋（黄）に入れてください

対象になるもの

調理クズ・魚の骨・内臓



食事の食べ残し



容器は
入れないで
ください。

コーヒー・お茶のから

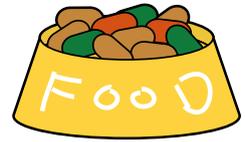


⚠️ コーヒーフィルターは
入れても構いません。

卵のから



ペットフード



出しかた

①十分に水切りをしてください

生ごみの約8割が水分です。

「ぎゅっ」とひと絞りするだけで、
ごみの減量と
生ごみの悪臭防止に
大きな効果があります。

※三角コーナーの生ごみは、一晩おいてから
捨てるようにしましょう。



●ネット・ビニール・ストッキング・不織布各タイプの
小袋は、必ず取ってください。(もやせるごみへ)

②黄色の指定袋に入れて、
しっかり口をしぼってください



●魚の内臓や骨、においの強いもの、
カニの甲羅等は、新聞紙に包んで
ください。

出せないもの

貝殻



●貝殻や肉の骨等の硬いものは、
破砕分別機を損傷させる恐れがあります。

肉の骨



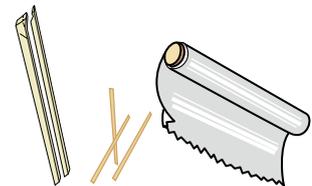
とうもろこしの皮



しん・ひげは
「生ごみ」

台所用品

(割りばし・つまようじ・クッキ
ングホイル・ラップ等)



→ **もやせるごみ**

〔ただし、ラップ等汚れを落とすことができ、
資源物等に出せるものは除きます。〕

生
ご
み