

紙ごみを減らそう

燃やせるごみの中に約 5,000 トン含まれている「資源化できる紙」、その中の多くは、細かい紙類「雑がみ」です。

「雑がみ」は分別をすれば、古紙の日に出すことができます。燃やさずに資源にしませんか？

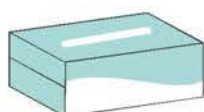


○「雑がみ」として出せるもの

食品・お菓子の箱



ティッシュの箱



封筒・はがき



ノート・メモ用紙



チラシ類・包装紙



トイレットペーパーやラップの芯



シュレッダーした紙



梱包材



×「雑がみ」として出せないもの 汚れた紙や特殊な加工がされた紙も不可

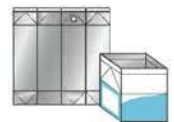
防水加工紙※
(紙コップなど)



においの強い紙
(石鹸・洗剤の箱)



アルミコーティング紙※
(中が銀色のもの)



レシート・写真



※リサイクル広場 (16、17ページ参照) に持ち込むことができます

「雑がみ」の分別のポイント

- ①紙袋に入れてヒモで縛る
- ②雑誌などの間に挟んでヒモで縛る
- ③大きな紙で包んでヒモで縛る



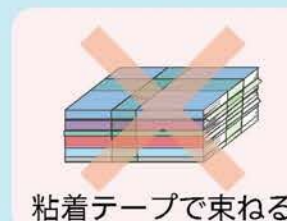
このような出し方はできません



ダンボールに入れる



ビニールに入れる



粘着テープで束ねる

無料回収に持って行こう

リサイクルボックス

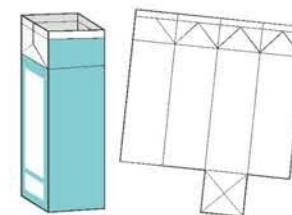
市内の公共施設やスーパー等の店舗で回収ボックスを設置し、発泡トレイ、紙パック、ペットボトルを回収しています。白色トレイのみ回収の店舗もあります。



●発泡トレイ

水で洗って、乾かしてください。

×出せない：納豆パック、プラスチック製トレイ

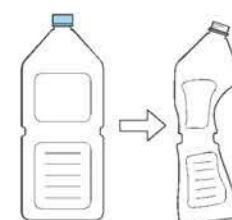


●紙パック

水で洗って、切り開いて、乾かしてください。
プラスチックの注ぎ口は切り取ってください。

×出せない：裏が銀色のもの※

※リサイクル広場 (16、17ページ参照) に持ち込むことができます



●ペットボトル

キャップとラベルを外して、中を水ですすぎ、よく水を切ってから、つぶしてください。

×出せない：油、化粧品、洗剤が入っていたもの

まだ使える不要品を持ち込める ～ジモティースポット町田～

次の人が使える状態のモノであれば、家電、スポーツ用品、子ども用品、衣料品、雑貨、書籍などを無料でお持ち込みいただけます。またリユース品の販売も行っております。



東京都町田市高ヶ坂7丁目5-1

営業時間 10:00～18:00 定休日 年末年始など

駐車場 あり (持ち込み者専用) ※右折入庫はご遠慮願います。

※予告なく内容・実施期間・営業時間を変更する場合があります。
※車両などによる事故・トラブルに関して、ジモティースポットの敷地内外にかかわらず、ジモティーおよび町田市は一切責任を負いません。

ジモティースポット町田では、町田市と株式会社ジモティーが提携して、不要品のリユース促進によるごみの減量化を目指しています。

無料回収に持って行こう～リサイクル広場～

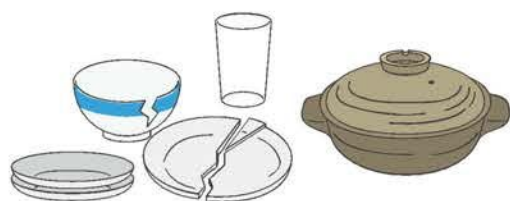
リサイクル広場は、家庭ごみとしていた物の中から、リサイクルできる物（下記「対象品目」）を市民に持ち込んでいただく場所です。

ご予約不要、無料で持ち込めます。持ち込まれた物は、リサイクルされ、新しいものに生まれ変わります。

対象品目

陶磁器・ガラス食器

割れているもの、欠けているものも可



家庭金物

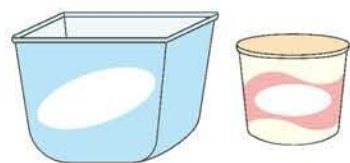
大部分が金属でできているもの

台所用品
大工道具
傘の骨など



紙容器

紙マークのあるもので、洗ってあるもの。アルミ付きも可



廃食用油

食用の油。揚げカスの混入、賞味期限切れ、酸化しているものも可



洗剤の計量スプーン



ペットボトルのふた（飲料用）

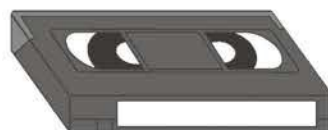


パン袋の留め具



ビデオテープ

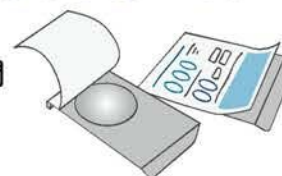
VHS、ベータ、8ミリ等で、ケースやラベル付きも可



無料回収に持って行こう～リサイクル広場～

使い捨て コンタクトレンズケース

購入場所や
メーカーは不問



※アルミシール、外箱は回収していません。
※リサイクル広場・真光寺、リサイクル広場・根岸では回収していません。

使用済みの プラスチック製筆記用具

ボールペン
シャープペンシル
マーカー
修正テープ
替え芯のケースなど



※リサイクル広場・真光寺、リサイクル広場・根岸では回収していません。

小型家電・携帯電話

30cm×15cmの投入口に入る、小さい家電製品

取り外し可能なバッテリーや電池は外して有害ごみの日に、外せない場合はそのまま持ち込み可

※リサイクル広場以外にも、市内各所で「使用済み小型家電回収ボックス」を設置しています。



使用済みインクカートリッジ

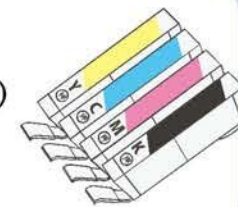
プリンタメーカー4社（ブラザー、キャノン、エプソン、日本 HP）の純正品

brother

Canon

EPSON

hp



- 持ち込めるものは、単体の重さ10kg以内、40ℓの指定収集袋に入る大きさのものです。
- 持ち込まれた食器等の中から、まだまだ使えるものをくるくるコーナーでリユースしています。（お1人様1回につき2点までお持ち帰りいただけます）
- フードドライブも開催しています。（リサイクル広場・真光寺、リサイクル広場・根岸を除く）
- 市外・事業者の方は持ち込めません。



イベントで活用しよう

イベントでのごみ減量の支援 ～イベントごみ減量支援制度～

町内会・自治会などが主体となって開催するイベントで出るごみを減らすために、市では4つの支援を行っています。



4つの支援

- ① ごみの分別ステーションの無料貸出し
- ② ①の分別ステーションで回収した資源物等の引き取り※
- ③ ごみの分別に関するアドバイザーの派遣
- ④ リユース食器やリサイクル容器の斡旋提供

※イベントで排出されたごみが事業系廃棄物の場合は、自己処理が原則となります。



分別ステーションの無料貸出し



洗わず返却できるリユース食器

3R公開講座をイベントに取り入れてみませんか？

3R公開講座とは地域のお祭りやイベントでスペースをお借りし、歌やパネルでごみについてお話しさせていただいている講座のことをいいます。

イベントを盛り上げるとともに、ごみや環境について考えるきっかけになればと思います。親子向けやサロンなどの小規模の集まりでも実施しています。



ごみ減量 PR



子ども向けの紙芝居

イベントで活用しよう

3Rかるた

市内の小学4年生が考えた読み札を基に『3Rかるた』を作りました。遊びながら3Rを学び、ごみの減量につながるよう、市内の小学校、幼稚園・保育園、学童保育クラブ、子どもセンターに置いてあります。ぜひ遊んでみてください。



未来の地球のために～SDGs～

持続可能な開発目標(SDGs)とは、2015年9月の国連サミットで採択された、持続可能な世界の実現のために2030年までに世界中で取り組む国際目標です。環境分野では、12「つくる責任 つかう責任」、13「気候変動に具体的な対策を」、14「海の豊かさを守ろう」の目標が該当しています。



実践！ ゴミ減量アイデア

市民からのご提案！ ゴミ減量アイデア



膝が破けてしまったズボンはアップリケを付けてかわいくリメイク



野菜は天日干しするとカリカリに乾いて軽くなります。



使わなくなった着物の帯をリメイクしてバッグに

調理器具の仕切りは牛乳パックを再使用



サイズが小さくなってしまった子ども服は必要な方に譲っています

蓋付き容器があればラップは使わない



応募方法は裏表紙に
『ゴミ減量アイデア』『エコ得レシピ』を募集中！

実践！ ゴミ減量アイデア



皮つきレシビだから皮イイ！かわいい！

かわいいレシピ

フライドにんじん



調理時間
15分

●材料(2人分)
にんじん……………1本(150g)
「ピュアセレクト®マヨネーズ」……………小さじ2
片栗粉……………大さじ2
A「丸鶏がらスープ」……………小さじ1
青のり……………小さじ1/2
「AJINOMOTO サラダ油」……………適量

●作り方
①にんじんは皮つきのまま、食べやすい長さに切り、1cm幅の細切りにする。
②袋に①のにんじん、「ピュアセレクト®マヨネーズ」を入れて混ぜ、Aを加えてふり混ぜる。
③フライパンに多めの油を入れて熱し、②を1本ずつ、カリッとまで揚げ焼きする。

かぶレーゼ



調理時間
5分

●材料(2人分)
かぶ……………2個(160g)
かぶの葉……………適量
コースハム……………4枚(60g)
「AJINOMOTOオリーブオイル」……………小さじ2
Aレモン汁……………小さじ1
「味の素KKコンソメ」顆粒タイプ……………小さじ1/2
ブラックペッパー……………少々

●作り方
①かぶは皮つきのままタテ半分に切って、ヨコに薄切りにする。かぶの葉は小口切りにし、ハムは6等分の放射状に切る。
②皿に①のかぶ・ハムを交互に敷き並べ、混ぜ合わせたAをかけ、①のかぶの葉を散らす。

おにぎり風長いも餅



調理時間
20分

●材料(2人分)
長いも……………1/2本(250g)
片栗粉……………大さじ1
A「ピュアセレクト®マヨネーズ」……………大さじ1
「ほんだし®」……………小さじ1
「AJINOMOTOサラダ油」……………大さじ1
焼きのり……………適量

●作り方
①長いもは皮をよく洗い、皮つきのままひと口大に切る。耐熱容器に入れ、ラップをかけ、電子レンジ(600W)で5分ほど加熱する。熱いうちに粗くつぶし、Aを加えてよく混ぜ、4個の円盤形に丸める。
②フライパンに油を熱し、①を1/4量ずつ入れて、弱火で4~5分焼く。裏返して、フタをし、弱火で4~5分焼く。焼き色がついたら取り出し、のりを巻く。

エコでお得な『エコ得レシピ』の紹介

長ネギの香味ダレ

調理時間
10分

捨ててしまう緑の部分のみを使用して作ります。

●材料
長ネギ……………一本
ポン酢……………大さじ2
砂糖……………小さじ1
ごま油……………小さじ1



●作り方 ネギ細かく切って混ぜるだけ

長ネギとツナのポン酢和え

調理時間
10分

捨ててしまう緑の部分のみを使用して作ります。

●材料
長ネギ……………一本
ツナ……………1缶(70g位)
ポン酢……………大さじ1
ゴマ……………大さじ1
ごま油……………小さじ1



●作り方 ネギを細切りし混ぜるだけ