



使い捨てプラスチックの受け取りを断ろう



プラスチックは私たちの生活に欠かせない素材ですが、使い捨て製品の大量消費は海洋プラスチックごみや地球温暖化などの環境問題につながっています。レジ袋やスプーンなどを受け取る前に、「本当に必要な？」と考えることがプラスチック削減の第一歩です。マイバッグやマイボトルを活用し、できることから始めましょう。

使い捨てプラスチック削減のためにできること

1回程度しか使用しない使い捨てプラスチックは本当に必要ですか？
使い捨てプラスチックの削減にはそれぞれの心がけが大切です。

- ◆ 買い物の際にはレジ袋をやめて、**マイバッグ、マイバスケット等**を使用する



- ◆ コンビニなど、ふらっと立ち寄る買い物に備えて、**小さく折りたためるマイバッグをいつも携帯する**

- ◆ 外出する際に**マイボトルを持参する**

- ◆ お店で配布されるスプーンやフォークなどのカトラリーを断り、**マイカトラリーを使用する**

- ◆ **詰め替え商品を積極的に使用する**



食品ロスを減らしましょう！



本来まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を「食品ロス」といいます。

食品ロスを減らすことは、ごみの減量だけでなく、食料資源の有効活用や環境負荷の軽減にも関わる身近な課題です。家庭から出される生活ごみの内訳を市内で調査したところ、約31.1%が「減量可能な生ごみ類」であることが分かりました。おうちで、買い過ぎや作り過ぎ、食べ残しなどによって食品ロスになったことはありませんか？みなさんの少しの心掛けで、食品ロスを減らすことができます。

できることから始めて、食品を「**買い過ぎない**」「**作り過ぎない**」「**食べ残さない**」暮らしを心掛けましょう。

今日からできる食品ロス削減の取組

- ・ 買い物前に冷蔵庫や食品庫の中を確認する
- ・ 必要な分だけ購入する
- ・ 期限の近い食品から使う
- ・ 食べきれる量を作る・注文する
- ・ 残った料理はリメイクして活用する



リチウムイオン電池は正しく排出してリサイクルへ



リチウムイオン電池は、小型でありながら大きな電力を蓄えられる充電式電池で、モバイルバッテリーやワイヤレスイヤホンなど、身近な製品に広く使用されています。

一方で、強い衝撃や高温に弱く、誤った使用や廃棄により火災の原因となることがあります。市でも、ごみ処理施設やごみ収集車で発火事故が発生しています。

リチウムイオン電池使用製品を扱う際は、「賢く選ぶ(Cool Choice)」「丁寧に使う(Careful Use)」「正しく捨てて資源循環(Correct Disposal with Better Recycling)」の「3つのC」を実践しましょう。

処分する際は、堺市家庭ごみ受付センターへ申し込むほか、各区役所や市内の協力店舗に設置された回収ボックス、家電量販店等の回収拠点をご利用ください。

処分方法について
詳しくはこちら→



～未来につながる秋の環境講座のご案内～

10月30日(金)
14:00～15:00

第1回 テーマ「食品ロスとプラスチック問題の最新動向と私たちにできること」

11月 4日(水)
14:00～15:00

第2回 テーマ「知っておきたい！ 充電式電池の適正排出とリサイクルの新常識」

「食品ロスって?」「プラスチックはどう減らす?」「充電式電池の適正排出方法は?」身近なごみの「?」を「!」に変える講座です。外部講師をお迎えし、毎日の暮らしですぐに役立つ、ごみ減量のヒントを分かりやすくお話しいただきます。ごみ減量化推進員の皆さんはもちろん、市民の皆さんにもぜひ知っていただきたい内容です。参加者全員に環境にやさしいエコグッズをプレゼントします。

詳しくは別添チラシ
又はこちら→



市の取組紹介

市では、ごみの減量や海洋プラスチックごみの削減による海洋環境の保全を図ることを目的に、事業者・市民活動団体・市の三者で「堺市域における使い捨てプラスチック削減に関する協定」を締結し、三者協働によりレジ袋を含む使い捨てプラスチックの削減に取り組んできました。

そして、更なるごみ減量を行うため、この協定に食品ロス削減に関する内容を追加し、10月1日に「堺市における食品ロス及びプラスチック削減に向けた取組に関する協定」を締結します。



日時：10月30日（金）14：00～16：00
場所：大阪公立大学中百舌鳥キャンパス内
スマートエネルギー棟（堺市中区学園町1-1）

※「未来につながる秋の環境講座」の第1回と同時開催※

協定締結を機に、市民の皆さんに協定の取組について広く知っていただくため、市民向けイベント「Eco Challenge One!」を開催します。

イベントでは、食品ロスやプラスチック削減について楽しく学べるほか、協定締結事業者からご提供いただいた商品券や景品が当たる抽選会も実施します。ぜひ、ご参加ください。

詳しくは別添チラシ
又はこちら→



●「順番につれてって!プロジェクト」を実施します!!

すぐに食べるなら、期限が近い商品を選んでみませんか?食品には「賞味期限」と「消費期限」があります。賞味期限はおいしく食べられる期限、消費期限は安全に食べられる期限です。

期限が近い商品を選ぶことは、食品ロス削減につながります。令和8年10月から食品ロス削減プロジェクト「順番につれてって!プロジェクト」を実施します。市内食品スーパーの対象店舗で賞味・消費期限が当日の商品2点を

購入し応募すると、
抽選で100人に
エコグッズが当たります。



詳しくはこちら→



10月1日から
募集開始!



～集めて・量って・リサイクル～

●「その他の古紙救出キャンペーン」を実施します!!

紙箱、紙袋、チラシ、封筒、トイレットペーパーの芯などの「その他の古紙」は、リサイクルできる貴重な資源です。

しかし、まだ多くが生活ごみとして捨てられています。

キャンペーンに参加して
資源を救いましょう!



詳しくはこちら→



10月1日から
募集開始!

11月30日開催!
紙類リサイクル推進講座

紙類の分別やリサイクルについて
学べる講座を開催します。参加者
募集は11月開始予定です。



学生が考えたエコレシピを紹介!

市では、学校法人村川学園と連携し、「学生エコレシピコンテスト」を実施しました。今回は令和7年度に考案されたレシピを紹介します。その他のレシピを市のホームページでも紹介していますので、ぜひ参考にしてみてください。



Point!
家に残っている
野菜でもできる!

キーマカレー

食品ロス削減
一人前あたり



材料 (5人分)

にんじん	1/2本	カレー粉	適量
ブロッコリー	1/2株	ケチャップ	適量
玉ねぎ	1/2個	はちみつ	1周
ひき肉	200g	しょうゆ	大さじ2
コーン	1缶	塩こしょう	2振り

作り方

1. コーン以外の野菜を洗う。
2. 野菜をみじん切りにする。
にんじんは皮ごと、玉ねぎは皮をむいて切る。ブロッコリーは芯まで切る。
3. 玉ねぎ、にんじん、ブロッコリーの順番に炒める。
4. 3にひき肉を入れた後、塩こしょうを振り入れて炒める。
5. 火を止めてカレー粉を好きな辛さになるまで入れて混ぜる。ケチャップ、しょうゆ、はちみつは辛さを調整しながら入れて味を整える。

詳しくはこちら→