

# 見直そう、ものを粗末にしない暮らし



kogomichan

ものを粗末にしない「しまつのこころ」は、京都に息づく生活文化。  
環境月間である6月にあなたのライフスタイルを振り返ってみましょう。

問合せ

環境政策局循環型社会推進部  
資源循環推進課  
☎ 222-3946 FAX 213-0453

## 使い捨てプラスチックの使用を減らすために

海洋プラスチックごみ問題、気候変動問題を踏まえ

令和4年4月からプラスチック資源循環促進法が施行

店舗等で無償提供されていた使い捨てプラスチック製のスプーン等12品目について、使用を控えるための有料化やポイント還元、要否確認、軽量化、代替素材利用などの取組が行われています。

対象品目			
	フォーク スプーン テーブルナイフ マドラー ストロー	ヘアブラシ くし かみそり 歯ブラシ シャワー用キャップ	ハンガー 衣類用のカバー
対象業種			
	●コンビニ ●スーパー ●百貨店 ●ホテル ●旅館 ●飲食店 ●フードデリバリー 等	●ホテル ●旅館 等	●スーパー ●百貨店 ●クリーニング店 等

買い物やサービスを利用する際には、使い捨て品の使用をお控えいただくようお願いします。

詳しくはこちら



## 繰り返し使える製品のご利用を!



マイボトルを利用できる市内のマイボトル推奨店や、本市施設等にて無料で給水できる給水スポットを活用してみてください。



陶磁器や金属の食器、ガラスのコップやびん等、長く大切に使えるものを選択しましょう。



宅配やお弁当などを自宅へ持ち帰る場合は、マイバッグで持ち帰り、使い捨てのレジ袋、フォーク、スプーン等は注文の際に断りましょう。

令和5年4月から、家庭から排出される歯ブラシやハンガー等のプラスチック製品の分別回収の開始を予定しています。

## 食品ロスを減らすために



もったい菜漬けで残り野菜を美味しく活用!



ブロッコリーの芯でつくるもったい菜漬け

ごはんやおつまみにピッタリ!



オクラとミニトマトのピクルス

オクラをまるごと漬けてよし!

もったい菜漬けとは

普段食べない部位や余って捨ててしまう野菜を美味しく食べる酢漬けのこと。

旬野菜で栄養価が高い

長持ちさせられる

アレンジできる

京野菜などが当たるキャンペーン実施中!



特設サイトへ

京都市×ミツカン 食品ロスゼロプロジェクト

本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品ロスは、市内で年間5.7万トン、一人当たり毎日お茶碗1杯分を捨てています。そんな「もったいない」を減らそうと、京都市はミツカンと連携し取組を進めています。