



市民しんぶん山科区版

やましな



ごみ減量にご協力ください。



山科区役所 検索

もてなすくん

6月3日(日)午前9時~

少雨決行・雨天中止の場合は6月10日(日)に延期

参加方法や取組内容の詳細は、各学区の自治連合会または問合せ先まで。
※実施の可否は、当日午前7時30分~
テレフォンサービス(☎502-8881)でお知らせします。

問合せ 区まちづくり推進担当 (☎592-3088)

山科区 2万人 まち美化 作戦!!

山科区では、環境月間の6月の第1日曜日、各学区の自治連合会が中心となり、道路や河川(遊歩道など)一斉清掃などを行う「山科区2万人まち美化作戦」を実施しています。

区内の皆様の積極的なご参加をお待ちしています。



区民の皆様の方で、
山科のまちを美しく！
京都市長
門川 大作



人口当たりの刑法犯認知件数が、11行政区で2番目に少ない山科区。ごみの少ないまちでは、犯罪が起こりにくいと言われてます。

生ごみ減量のための「3キリ」を実践して、ごみ減量に取り組もう！ 家庭から出るごみの約4割は生ごみ。生ごみの「3キリ」にご協力ください！

買いすぎない、使いキリ

- 1 出かける前に冷蔵庫のチェック
- 2 献立を考えて使うものだけを買うかごへ
- 3 野菜・果物を正しく保存 **チェック**
肉・魚の残りは小分けして冷凍
- 4 冷蔵庫を整理整頓し、まめに在庫チェック

チェック

- ★野菜は育った環境に近い状態で保存する
にんじんは立てて、ジャガイモは冷暗所で保存するなど、野菜のストレスを軽減しましょう。
- ★エチレングスを抑えて野菜の老化を防ぐ！
冷蔵庫等では、野菜の熟成を促進するエチレングスを多く出す果物などは分けて密封し、保存しましょう。(例：リンゴ、アボカド、メロンなど)

もったいない! 食べキリ

- 1 作った料理は残さずおいしく食べましょう
- 2 残り物は、冷蔵(冷凍)保存して、忘れずに食べましょう
- 3 残り物はアレンジレシピで **チェック**
- 4 「賞味期限切れ」=捨てるではありません。
見た目、臭い、味から、総合的に判断しましょう。

チェック

アレンジレシピについては、

京都生ごみスッキリ情報館 **検索**

スリムに 水キリ

- 1 生ゴミの約80%は水分。
重いし臭うし燃えにくい……
とにかく水分をカット!
- 2 濡らさない、絞る、さらに乾燥 **チェック**

チェック

軽く水気を切った生ごみは、新聞紙に載せて水分を吸い取るだけで、大幅にかさを減らせます。また、においも抑えられます。

2面では、
ごみ減量に関するイベントや事業を
ご紹介しています。

