

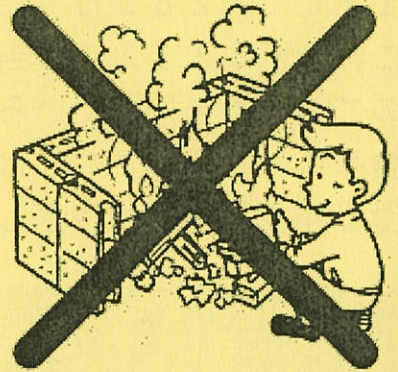
「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」により

ごみの焼却は 禁止されています

禁止行為

- ごみの野焼き、穴を掘っての焼却
- ドラム缶やブロック積み焼却炉、簡易焼却炉を用いた焼却

※ 剪定枝、刈草の焼却もごみの焼却に該当します。



違反行為の罰則

5年以下の懲役もしくは1,000万円以下の罰金又はこれを併科

焼却禁止の例外

- 農業、林業又は漁業を営むためにやむを得ないもの
※ただし、ビニールハウス等のビニールを焼却する行為は禁止です。
- たき火等、日常生活を営む上で通常行われる軽微なもの
- 風俗慣習上又は宗教上の行事を行うために必要な廃棄物の焼却
※ このように、例外として認められているものもありますが、煙や臭いで近隣の迷惑にならないよう、風向き等に十分注意してください。

ごみステーションへの排出方法

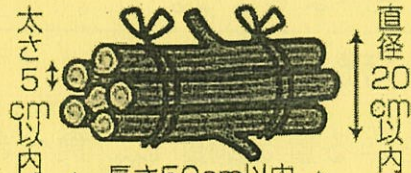
葉・草



1回に2袋まで

※土を落として乾かして出してください

木・枝



1回に3束まで

【問合先】市原市役所クリーン推進課 ☎0436-23-9053

野焼きストップコール(土日祝日及び夜間 17:15~8:30 ☎24-5374)

もったいない！！

食品ロスを減らそう

食品ロスとは？

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

家庭から出る食べ残し、期限切れなどで捨てられてしまう食品は、日本国内で1年間に約289万ト発生しています。

これを日本人1人1日当たりに換算すると、毎日お茶碗1杯分（約139g）のご飯の量を捨てていることになります。

食品ロスを減らすことは、家計を助けるだけでなく、生ごみを減らすことにもつながり、環境にやさしい取り組みです。

食品ロスを減らすために私たちができること

①買い物に行くときは、在庫を確認する

必要な時に必要な分だけ買い、使いきるように心がけましょう。

余った食材は他の料理などで活用しましょう。



②消費期限と賞味期限を正しく理解する

消費期限＝食べても安全な期限

品質の劣化が早い食品に表示され、過ぎたものは食べないほうが安全です。

賞味期限＝おいしく食べられる期限

品質の劣化が遅い食品に表示され、過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。見た目やにおいで判断しましょう。

※表示されている期限は開封前の期限です。一度開封したら、期限にかかわらず早めに食べましょう。

③食べ残しをしない

料理を作る量を調節し、食べきるように心がけましょう。

外食の時は、注文時に小盛メニューを利用したり、苦手なものを抜いてもらえるか相談したりしましょう。

残してしまったときは、持ち帰りができるか相談しましょう。

