

レッツ

3R!

66

3Rとは

ごみ削減のための大切な3つの行動の頭文字。

まず **Reduce (リデュース)** でごみを減らす行動をし、使わなくなったらごみとして出す前に **Reuse (リユース)** で繰り返し使い、それも難しければ **Recycle (リサイクル)** で再生して資源を利用します。

リデュース Reduce

環境にやさしい ライフスタイルを

ごみを減らす

マイバッグを持ち歩こう。



マイバッグは、精算が済んでから使いましょう。

マイ箸やマイボトルなど繰り返し使えるものを利用しよう。



給水スポットではマイボトルに水を入れることができるよ!

リユース Reuse

ごみとして出す前に

まだ使える「もったいない」ものは、人に譲る・販売するなどしてみませんか?

繰り返し使う

リユースショップやフリマアプリ等を活用して、ものを長く使おう。

広島市HPではリユース方法の例を紹介しています。



リサイクル Recycle

再生利用する

ボックス回収

回収ボックス設置場所

- ※ 区役所 (全区、各1階)
- ※ ゆめタウン広島 (1階フロア)
- ※ ゆめタウンみゆき (1階サービスカウンター付近)
- ※ LECT (1階ATM付近)

注意事項

- ※ 電球、LED、蛍光灯などの割れやすいものや電池は、取り外してください。
- ※ 個人情報に関するデータが含まれるものは、あらかじめデータを削除してください。
- ※ 袋などから出して、使用済小型家電だけを投入してください。
- ※ 一旦回収ボックスに投入した物は、原則、取り出せません。

使用済小型家電のリサイクルにご協力ください!

ご家庭で不要になった携帯電話やデジタルカメラなどの小型家電は、資源として回収することで、有用な金属やプラスチックなどを新たな資源としてリサイクルすることができます。

※対象外:「家電リサイクル法」対象4品目 (エアコン、テレビ、冷蔵庫・冷凍庫、洗濯機・衣類乾燥機)、事業所から出たもの

この回収ボックスで回収しています!



縦15cm×横30cm×奥行40cmの投入口から入る大きさの物が対象です。

宅配便回収

利用方法

1. リネットジャパンリサイクル (株) へお申し込みください。
2. 段ボール箱等にお詰めください。
3. 宅配業者が希望日時に自宅へ回収に伺います。

回収料金等

- ・ 1箱1,650円 (税込み) (箱は3辺の合計が140cm以下、重さ20kg以内)
- ・ パソコン本体を含むと1箱分が無料となります。
- (ブラウン管モニターは有料です。)

お問合せ、申込み

リネットジャパンリサイクル株式会社
・ ホームページ <https://www.renet.jp/>
・ TEL 0570-085-800 (10時~17時)

対象品目やその他の回収方法など詳しくは広島市HPをご覧ください。



お問合せ先

広島市環境局環境政策課

TEL:(082) 504-2505 FAX:(082) 504-2229

E-mail: ka-seisaku@city.hiroshima.lg.jp

スマイル!ひろしま

食べものに、もったいないを、もういちょ。

食品ロスをなくして、広島に笑顔を広げよう。

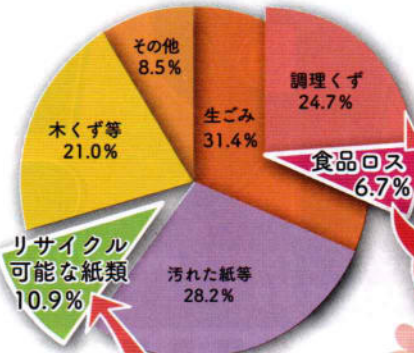


広島市ごみ減量・リサイクル実行委員会

リサイクル適正 (A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクル出来ます。

令和5年(2023年)1月発行



食品ロス もったいない！

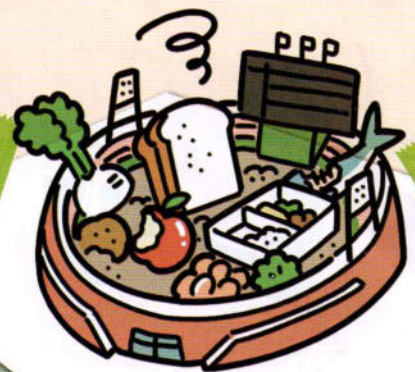
日本の食品ロス量は
約522万トン

（令和2年度推計）

その約半分は家庭から
です。

食品ロス：
手つかず食品や食べ残しなど、まだ
食べられるのに捨てられる食品のこと。

手つかず食品
2.8%
食べ残し 3.9%



広島市の食品ロス量は、約3.2万トン（令和3年度推計）。
マッダスタジアム約1.3杯分に相当します。

もったいない！

可燃ごみの中にリサイクル
可能な紙類が約1割も含ま
れています！

名刺大以上の紙類は
資源ごみになります！

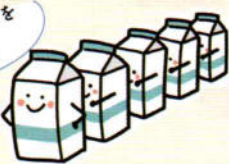
買い物の時は

買い物の前に、家にある食材を
チェックして、必要な分だけ買
いましょう。



買い足す前に、冷蔵庫に余っている食材
をムダなく使いましょう。

「てまどり」を
心がけよう！



すぐに食べるものは、商品棚の手前から
とりましょう。

レッツ ごみ減量・ リサイクル 食品ロスをなくそう

家庭では

期限表示をチェックして、
捨てるのがない様に
しましょう。

- ★賞味期限…おいしく食べることができる期限。すぐに食べられなくなるわけではありません。
- ★消費期限…過ぎたら食べないほうがよい期限。

エコ
クッキングに
チャレンジ！



家族の予定などを考慮し、
食べきれない量の調理を
しましょう。

広島市 HP には、
大学生等が考案した
レシピがあります



食品リサイクル・ループの 商品を選ぼう！

「食品リサイクル・ループ」とは、
どうしても出てしまう調理くず
や食品ロスを肥料や飼料に
リサイクルし、その肥料や飼料
を使って野菜や魚などを育てる
循環型モデルのことです。

※調理くず：野菜の芯や皮、魚のあら、卵の殻など

お野菜の芯や皮が
出ちゃった



どのお野菜を
買おうかな

お野菜が
育ったよ

使用済のてんぷら油 （廃食用油）は店頭回収等 で資源に！

廃食用油は捨てればごみですが、
回収しリサイクルすることにより、
飼料や肥料、燃料などの新たな資源
に活用でき、ごみの減量に加え、
CO₂の削減にも繋がります。

※広島市の収集として出す場合は、布や新聞紙
などに染み込ませて、可燃ごみとして
出してください。



回収場所は
広島市HPを
ご覧ください。

