



お役立ち情報

冷蔵庫整理で食品ロスゼロのまちへ

冷蔵庫の整理は食品ロスの削減のため、ご家庭で手軽にできる取り組みです。



詳細はHPで

消費期限・賞味期限が近い食品をすぐに見つけられるため、お肉や野菜等の傷みやすい食材の使い忘れを防ぐことができます。

特別な準備もありません。ちょっとだけ冷蔵庫の整理の仕方を工夫して、無駄なくおいしく食品を召し上がっていただければと思います。



食品ロスを減らすためにも、是非、週末に取り組んでみませんか。

エコステ・エコロで受け入れているもの

新聞・雑誌・雑がみ・段ボール、古着・古布、食器（陶磁器・ガラス食器）、牛乳パック、廃食用油、おもちゃ、使用済みインクカートリッジ、単一素材プラスチック、携帯電話・PHS等

（エコロのみ キッチンスポンジ、プラスチック筆記用具）

※汚れのひどいものを除く

* 大量の時は、「東所沢エコステーション」への搬入をお願いします。

～陶磁器（食器）編～

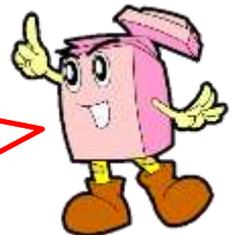


不用になった陶磁器は、どうすればいいの？

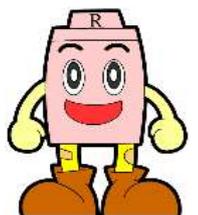
エコステ・エコロで受け入れているよ！
袋に入れて持ってきてね。



お取扱いには、
お気をつけください



**回収された陶磁器は、リサイクルふれあい館（エコロ）で
有料頒布しているよ。**



他に、まちづくりセンター、自治会館等で行う「もったいない市」をご利用ください。
（詳細は市の「家庭の資源とごみの分け方・出し方」をご覧ください。）