

家庭ごみ 有料化(案)のお知らせ



家庭ごみの有料化は、排出者が排出量に応じて、ごみ処理費用の一部を負担する仕組みです。これにより、ごみの減量、負担の公平性、意識改革につながります。この家庭ごみの有料化について、

いては、本年3月26日に町廃棄物減量等推進審議会から答申を受けたところ(広報5月号掲載)ですが、その後、町で具体的に検討し、家庭ごみの有料化の方針がまとまりましたので、お知らせします。**実施につきましては、家庭**

ごみ有料化の条例案および予算案の議決がなければ進めることができませんので、今後町議会に上程する予定です。家庭ごみ有料化の概要(予定)

ごみ・乾電池・蛍光灯は対象外です。有料化実施時期は平成21年10月1日から可燃ごみ袋の種類・価格(別表のとおり) 旧袋の取り扱い「有料化以前に購入した旧可燃ごみ指定袋は、平成21年11月30日をもって使用できなくなります」

可燃ごみ袋有料化実施スケジュール(案)

平成20年12月	12月定例町議会に「ごみ処理手数料条例」議案提出
平成21年1月~	有料化回覧 有料化説明会 有料化広報(住民)
2月	2月定例町議会にごみ有料化に関する予算計上
4月	ごみ指定袋入札を執行
5月~	ごみ指定袋販売店の登録開始
9月1日~	新ごみ指定袋の流通開始
10月1日	有料化スタート 旧袋併用使用可
12月1日	新袋のみの使用となる

(別表)可燃ごみ袋の種類・価格(予定)

袋の種類	販売単位(1枚当たり)
特大(45リットル)	350円/10枚1袋(35円)
大(30リットル)	250円/10枚1袋(25円)
小(20リットル)	150円/10枚1袋(15円)

色や文字は変更の予定ですが、袋の種類は現行と変わりません。現在の可燃ごみ指定袋の販売価格には、ごみ処理手数料は含まれていません

環境と資源を守るキーワード「R」


10月は3R推進月間

- ・廃棄物の排出を抑制するリデュース(Reduce)、製品や部品を再利用するリユース(Reuse)、新たな製品の原材料として再利用するリサイクル(Recycle)の総称「3R」。この3つの「R」を日常生活に取り入れて、環境と資源を守りましょう。
- ・「ごみを減らす」
「リデュース」
・買い物にはマイバックを持参して、レジ袋を辞退しましょう
・物は長く大切に使いましょう
- ・「物を再利用する」
「リユース」
・生ごみをたい肥にして畑にまくなど、有効に活用しましょう
・牛乳ビンやビールビンなどを繰り返し使える容器を利用しましょう
・フリーマーケットやバザーなどを利用して、不用品を交換しましょう
- ・「資源として再利用する」
「リサイクル」
・ビンやカン、ペットボトルなどをきちんと分別して、集積所に出しましょう
・再生品を利用しましょう

町で行っているリサイクル推進事業
リサイクル回収倉庫の設置
役場・中部コミュニティセンター・白里出張所の3カ所に設置しています。このリサイクル回収倉庫には、新聞紙、ダンボール、雑誌、衣類などを入れることができます。

補助事業
生ごみたい肥化容器・機械式処理機・家庭用小型せん定枝破砕機(ガーデンシレッダー)を購入した方に、補助金を交付します。
食用油回収事業
役場・中部コミュニティセンター・白里出張所の3カ所に、食用油回収倉庫を設置し、家庭で不要となった食用油を回収しています。

専門系ごみ処理手数料が改定
事業者が一般廃棄物収集運搬許可業者に廃棄物の処理を委託、または東金市外三市町清掃組合の処理施設に直接搬入する場合のごみ処理手数料が、改定されました。
10千口150円
一般廃棄物収集運搬業許可
生活環境課環境対策班
☎(70)0386



歯っぴーライフ 79

いきいき教室(口腔)がスタート ~ あきらめないで! お口の機能低下 ~

町では、65歳以上で「介護予防のための生活機能評価」の口腔機能低下が認められた方を対象に、今後もいきいきと元気よく過ごしていただくため、歯科医師や歯科衛生士が口腔機能向上を主とした教室を開催します。お口の渇きが気になる、飲み込みにくい、むせやすいなど、日ごろお口に悩みをお持ちの方は、ご相談ください。

▶日程
・1コース=10月22日(水)、11月11日(火)、12月2日(火)
・2コース=平成21年1月23日(金)、2月26日(木)、3月17日(火)

▶時間=13時30分~16時
▶会場=保健文化センター
▶対象=65歳以上で「介護予防のための生活機能評価」の口腔機能低下が認められた方
▶内容=歯科検診(初回)、口腔機能のチェック、歯科衛生士による口腔体操・講話・個別指導など
▶募集人数=各コース15人

☎健康介護課高齢者支援班 ☎(70)0332

栄養士だより 77

油をとりすぎていませんか

体重や体脂肪を減らそうとして食事量を減らすと、空腹感を強く感じてしまい長続きしないことがあります。食材選びの工夫については9月号で述べましたが、食事内容を見直して摂取カロリーを減らすのも、体重の減少が期待できるよい方法です。

油は1グラムで9キロカロリーと、高カロリーです。「あまり食べていないのにどうして太るのかな」と思う方は、もしかしたら油を含んだ料理を多く食べているのかもしれない。食事内容を見直し、油のとりすぎに注意しましょう。

油をとりすぎない工夫
てんぷらやフライなどの揚げ物は、衣に油が吸収されてカロリーが高くなるので、1週間に2回以上食べる方は回数を減らし、なるべく夕食にとるのは避けましょう。また、揚げる調理法よりも炒める、

煮る、蒸すなどの調理法に変えていくとカロリーが控えられます。野菜を多く食べようと思うと、ドレッシングやマヨネーズの量が多くなってしまいますが、ノンオイルのドレッシングを使うように心掛けましょう。マヨネーズも油を多く含んでいますので、使い過ぎないようにしましょう。マヨネーズにプレーンヨーグルトを少し混ぜてカロリーを減らす方法もあります。

トーストにバターやマーガリンなどを塗る習慣がある方は、薄く塗るよう心掛けましょう。ゴマやオリーブオイルも油の仲間です。使い過ぎには気を付けましょう。

油の入った料理は1食に1品までにし、バランスのよい食事を心掛けましょう。

☎健康介護課健康指導班 ☎(72)8321