

年末年始の収集日程

	年 末	年 始	申 込 み
戸別収集	12月30日(水)まで	令和3年1月4日(月)から	リサイクルセンター ☎552-1621 または ☎551-9150 環境課ごみ対策係 ☎551-1731
粗大ごみ	12月28日(月)まで 申込みは21日(月)まで		
し尿 くみ取り	12月25日(金)まで 申込みは21日(月)まで		
リサイクル 品の販売	12月27日(日)まで (午前9時～午後4時)		
		1月6日(水) (午前9時～午後4時)	

※年始の収集初日はごみの量が大変多く、一日では収集できない場合があります。何日かに分けて出していただくようご協力をお願いします。



清掃だより
134

令和2年12月15日
福生市
生活環境部
環境課ごみ対策係

ご意見・問合せ
☎042-551-1731



12月29日(火)、12月30日(水)は特別収集日です

年末最後の2日間(12月29日(火)、30日(水))は**特別収集日**です。水曜日の品目が火曜日になるなど、通常の収集品目とは異なりますので、ごみ・リサイクルカレンダー(11ページ)をご確認の上、適切な排出をお願いします。
※**全ての地区が通常の収集品目とは異なります。**
※**地区はカレンダー表紙の左上に記載しています。**

地 区	12月29日(火)	12月30日(水)
西 地 区	缶、金属	全地区 燃やせるごみ
東 地 区	缶、金属	
南 地 区	燃やせないごみ、小型家電	
中 央 地 区	有害ごみ、古着・古繊維	

年内の粗大ごみ回収のお申込みはお早めに!

年末は、大掃除などで出た粗大ごみの申込みが集中します。ご希望の日に収集できない場合がありますので、お申込みはお早めをお願いします。

お申込み後の品目の追加により、電話がかかりにくくなりますので、回収するものは取りまとめてお申込みください。

なお、電話番号はお間違いのないようお願いします。

※石油ストーブ、石油ファンヒーター、ガスストーブ、ガスファンヒーターは、大きさに関わらず粗大ごみとして収集します。小型家電では収集できません。



申込受付：12月21日(月)まで
年内回収：12月28日(月)まで

粗大ごみはリサイクルセンターへ電話してください
☎ **552-1621** または **551-9150**
※電話番号は、お間違いのないようお願いします。

古着・古繊維の排出について

新型コロナウイルス感染症の影響で、古着・古繊維の輸出が困難な状況が続いていましたが、現在は少しずつ改善されてきています。今後も古着・古繊維の回収は行いますが、一回に多量の排出は避け、少量ずつの排出にご協力をお願いします。

雨の日は収集できません—袋に入れても収集できません—

古着・古繊維は市で収集後、リサイクル業者を通じて海外で再利用されています。少しでも濡れてしまった古着・古繊維はカビ等が発生し、再利用できないため、収集できません。

また、袋に入っても濡れる恐れがあることから、雨の日、または雨となることが予想される日には、自宅に保管するなどして、次回の収集日に出してください。

ご理解ご協力をお願いします。



ごみの散乱防止と3R（リデュース=発生抑制 リユース=再使用 リサイクル=再生利用）を進めるための ポスター・標語コンテストの入選作品が決まりました

市内の小学生を対象にポスターと標語を募集し、市の廃棄物減量等推進員の選考の結果、次の作品が入選しました。(敬称略)
入選作品は、ごみ・リサイクルカレンダーへの掲載など、ごみ減量のPRに使用します。

👑ポスター部門

小学1年生から3年生の部



一席 大島 遥果 (三小2年)



二席 横田 響紀 (五小2年)

小学4年生から6年生の部



一席 石井 萌音 (六小5年)



二席 横田 優紀 (五小4年)



三席 小林 千寿 (二小4年)

👑標語部門

小学4年生から6年生の部

一席 古川 珠立 (一小4年)

「しげんごみ きれいにあつかい リサイクル」

二席 丹羽 温 (一小4年)

「のこさない おいしくたべて ごみもゼロ」

三席 五十嵐 リア (五小4年)

「分別は 地球を守る 思いやり」

令和元年度 福生市のごみ処理実績と資源状況についてお知らせします

・総ごみ量が減量しました

平成30年度と比較すると44トンの減量となりました。

・総資源化率は0.7ポイント低下

総資源化率とは、集めたごみ等の中から資源(集団資源回収や収集後資源化を含む)としてリサイクルされた割合です。平成30年度と比較すると0.7ポイント低下しています。

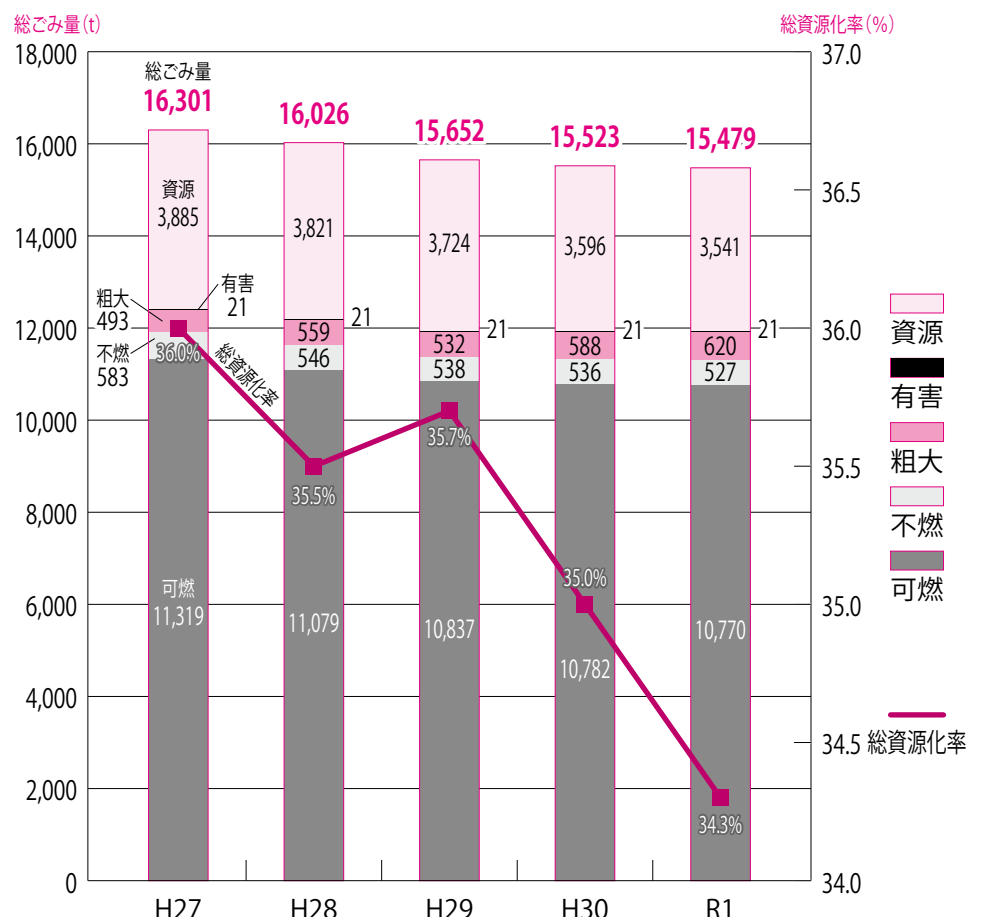
総ごみ量は、平成28年度以降着実に減量が進んでいますが、総資源化率は平成29年度に0.2ポイント上昇したものの、近年は低下傾向にあります。

総資源化率上昇のために・・・

壊れた物も修理して使う、不要でもまだ使える物はフリーマーケットに出したり人に譲るなどして、ごみを出さない使い方を心掛け、ごみの発生を抑えることが大切です。生ごみは、生ごみ堆肥化容器を活用して堆肥を再利用することも有効です。

それでも出てしまうごみは、再度、資源として利用できるよう分別の徹底にご協力をお願いします。

総ごみ量と総資源化率の推移



ふっさ情報アプリ「ふくナビ」をご活用ください

～毎日のごみ・資源の出し方や分別の確認ができます～

『ふくナビ』をダウンロードすることで、「防災」「ごみ・リサイクル」「子育て」「観光」「広報」など、日常生活において需要の高い分野の行政情報を、いつでも、どこでもスマートフォンで気軽にご覧いただけます。

収集日カレンダーの表示やごみの出し忘れ防止アラート設定、ごみ・資源分別一覧やごみの出し方の確認など、いつでも気になった時に確認できる、便利な機能が満載です。ぜひ、毎日のごみ出しや分別にご活用ください。

◆ 主な機能 ◆



ホーム画面（週ごとの表示）



キーワード検索 例：ハンガー

収集日カレンダー機能

お住まいの地域を設定することで、ごみ・資源の収集日・品目が確認できます。週ごと、月ごとの表示が可能です。

アラート機能（出し忘れ防止アラーム）

収集日前日または当日に、プッシュ通知でお知らせします。お知らせする品目や時間は自由に設定できます。

※プッシュ通知（ロック画面やホーム画面に通知を表示する機能）が届かない場合は、ご利用のスマートフォン等の設定をご確認ください。

ごみ・資源分別一覧

出したい品目を入力すると、その品目の分別区分や排出方法等を確認できます。50音順またはキーワードでも検索可能です。

ごみの出し方

ごみや資源の分別区分ごとに、主な品目と出し方を確認することができます。

よくある質問

問合せが多いごみや資源に関する質問を、Q&A方式で確認できます。

◆ ダウンロード方法 ◆

下記のQRコードを読み取りダウンロードするか、「App Store」または「Google Play」でふっさ情報アプリまたはふくナビと検索してもダウンロードできます。



▲ iPhoneの方



▲ Androidの方



※ダウンロードは無料でできますが、別途通信料が発生します。

パネル展 「環境にやさしい暮らしでごみ削減！」 ～みんなで減らそう プラスチックと食品ロス～を開催しました！

令和2年10月28日(水)から11月18日(水)の期間、市役所1階においてパネル展示を行いました。

国の「プラスチック資源循環戦略」の策定や、「食品ロスの削減の推進に関する法律」の施行を踏まえ、世界的に問題となっているプラスチックと食品ロス削減に関する展示内容の一部を紹介します。



パネル展示の様子

みんなで減らそう! プラスチック

知っていますか? プラスチック問題

プラスチックは非常に便利な素材です。軽くて丈夫で密閉性も高いためあらゆる分野で私たちの生活に貢献しています。しかし便利に使用される一方で、海洋プラスチック、地球温暖化などの環境に与える影響が問題になっています。

環境にやさしい暮らしでプラスチックを削減しよう!

普段の生活の中から3R(リデュース・リユース・リサイクル)を意識して、私たち1人ひとりができることから実践してみましょう!

3R

- Reduce(リデュース)**
物を大切にしておみを減らそう
- Reuse(リユース)**
使える物は繰り返し使おう
- Recycle(リサイクル)**
ごみを分別してもう一度資源にしよう

- ・マイバッグを持参する
- ・マイボトルを利用する
- ・ストローやスプーンなど、使い捨てプラスチック製品を利用しない
- ・詰め替え商品を購入する
- ・容器包装の少ない商品を購入する ……などなど

みんなで減らそう! 食品ロス

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。日本では年間約612万トンの食品ロスが発生しています。(農林水産省 平成29年度推計)

この食品ロス量から国民1人当たりの食品ロス量に換算すると、お茶碗1杯分(約132g)の食べ物が毎日捨てられていることとなります。

家庭でできる食品ロス削減!

- ・買い物前に冷蔵庫を確認し、必要な物を買きましょう
- ・食べ残し等を減らすために、食べきれる量を調理しましょう
- ・余った料理は、別の料理に活用して食べきりましょう



同時開催 フードドライブを実施しました!



集まった食品89点(24.05kg)は、フードバンクへ寄付します。
ご協力ありがとうございました。



家でも実践! 食べきり運動

年末年始は、必要な分だけ購入し、おいしく残さず食べきって、食品ロス削減を実践しましょう!