

生ごみダイエットに挑戦してみませんか

～ 生ごみの水分を切りましょう ～

< 水切りを行うとこんなメリットがあります >

- ・生ごみの臭いの減少
- ・カラス被害の防止（臭いが少なくなるとカラスも近寄りにくい）
- ・ごみが軽くなり運びやすくなる。
- ・使用するごみ袋の枚数が少なくなる。



< 水切りのコツ >

その1. ぬらさない！

水分の少ない玉ねぎの皮や野菜くずは三角コーナーなどに入れず、直接、新聞紙やチラシの上で皮をむきましょう。

その2. 捨てる前のひと絞り！

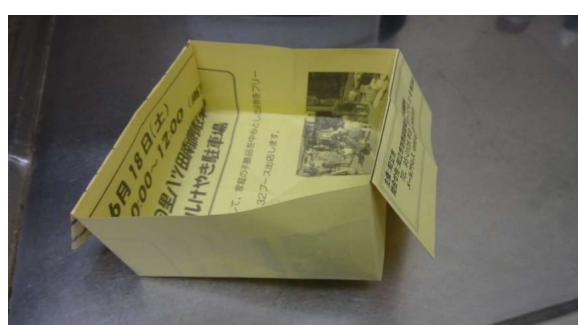
三角コーナーや排水口の受けかごにセットできる水切りネットを使用しましょう。
お茶がらなど水分の多いものは捨てる前に水切りをすることが重要です。
手で絞るのは抵抗がある方はこんな道具を使ってみてはいかがでしょうか。

不要になったペットボトルやCDを利用してひと絞り



その3. 乾燥させよう！

新聞やチラシで作った水切り箱に入れたり牛乳パックを広げたもののの上にのせて風通しのよいところで乾燥させましょう。また、水分が多いものは新聞紙や紙に包むだけでも臭いが軽減されます。



がんばるっぴ

