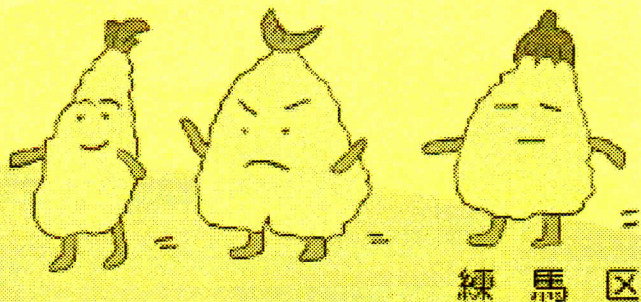


ごちそうさまの あとは あぶら 油のリサイクル



～使用済み食用油の 資源回収にご協力ください～

区では、ご家庭から出る使用済み食用油の回収を区立施設で行っています。

回収できる油・できない油



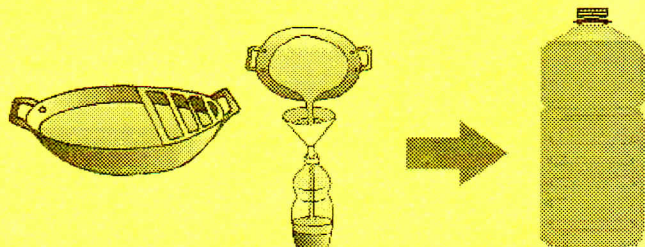
菜種油・ひまわり油・大豆油・コーン油・
オリーブ油などの植物性のサラダ油や天ぷら油



石油・ガソリンなどの鉱物油、ラードなどの動物性脂、
ドレッシング・醤油などの食品が入った油、固まった油、
事業活動から排出された油（事業活動に伴う食用油は自己処理が原則）
※回収できない油は、回収用コンテナに絶対に入れないでください。

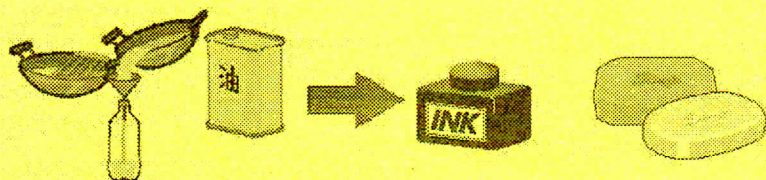
出し方・出すときの注意

- ①油を十分に冷ます。
 - ②ペットボトルに入れる。
 - ③キャップをしっかり閉める。
 - ④各施設の指定日時に設置される回収用コンテナに入れる【裏面参照】。
- ※未開封のものはそのまま（缶やボトルのまま）入れてください。



回収された油の再利用方法

インクや石鹸の原料として再使用
しています。



各施設でお預かり
はしていません。
必ず回収時間内
にお持ちください。

