



お知らせとお願い

泉北クリーンセンター イベント情報



11/28金
29土

1部: 9:30~11:30
2部: 13:00~15:00

子ども服等無料提供会



ご家族、お友達とお気軽にお越しください！
受付場所：泉北環境整備施設組合 管理棟1階
(高石市取石6-9-40)

令和7年度 環境シンポジウム

家庭系廃食油の有効活用における
持続可能な循環型社会の実現に向けて
**SAFサプライチェーン構築に
向けた取組**

講師 ENEOS株式会社 バイオ燃料部 部長
古谷 大介氏

2026.2.9(月)
14:00~15:30(受付13:30)

場所 和泉市コミュニティセンター
3F 多目的ホール

主催：泉北環境整備施設組合、和泉市
共催：泉大津市、高石市



参加
無料

ごみの持ち込みは事前予約が必要です

スマートフォンかパソコン、または予約専用電話でご予約をお願いします。

ごみの持ち込みは



スマホで簡単予約

インターネットは
24時間365日予約受付しています



予約専用電話

0725-90-7844

受付時間：平日と第2土曜日 9:00~16:30



そんな時は、「ごみの出し方・分別方法」を簡単に検索できる

「ごみ分別辞典サイト」

ごみサク 検索

<https://www.gomisaku.jp/0043/>

電話での確認、お問い合わせは
泉北クリーンセンター ☎0725-41-2030

※この電話で予約や変更はできません



ごみサク QR

事前予約が完了したら

「一般廃棄物許可申請書」が必要です

本組合HPからダウンロードできます。また市役所等でも配布しています。



一般廃棄物搬入
許可申請書QR

年末年始の
一般直接搬入の
お知らせ

年末は
12/26金まで

この期間は
搬入できません

年始は
1/7水から

泉北クリーンセンターだより

泉北環境整備施設組合
広報紙

令和7年
11月号

【発行・編集】泉北環境整備施設組合 泉北クリーンセンター
〒594-0001 和泉市舞町87番地 電話：0725-41-2030 FAX:0725-41-2115
<http://www.senbokuankyo-ichikumi.org>



組合ホームページ



地域に密着した環境にやさしいまちづくりを目指して
～子どもたちの未来のために今できること～



あそび場
いっぱい

まだまだ使える
家具などが
たくさんあるよ！

和泉黄金塚古墳ツアー

第19回

泉北環境クリーンフェスティバル

11/16(日)

10:00~15:00

小雨決行

天候により中止する場合があります

市民の皆さんに施設を一般開放し、フェスティバルを通じて
楽しく環境問題やSDGSなどを感じていただくことを目的として
います。見どころ満載！グルメ満載！
フリマ(リサイクル)や家具等リユース品無料抽選会などお楽しみ
満載！ご家族やお友達と遊びに来てください！



キッチンカーの
グルメ



フリマでお得にゲット！



お菓子や地元物産を販売♪



カッコイイダンス



＼みんなに知ってほしい！／

食品ロス問題

一人ひとりの“もったいない”を大きな力に



「食品ロス」とは

本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品のことです。

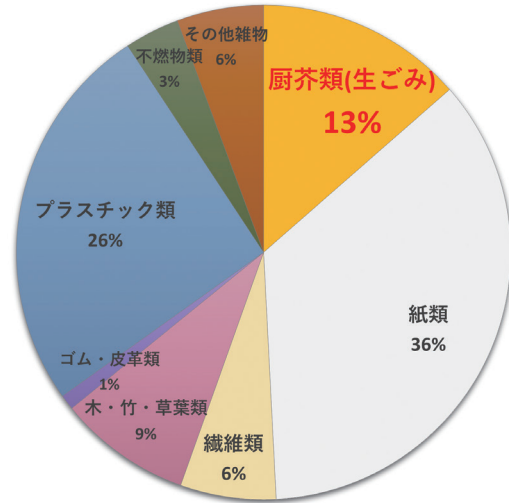
日本全国で毎年約464万トン(2023年度実績)、これは毎日一人あたりおにぎり1個分の食品を捨てている計算になります。(農林水産省HP参照)

泉北クリーンセンターにも毎日たくさんのごみが運ばれてきますが、ほとんど食べられていないお弁当やパンなどが捨てられているのを目にすることがあります。



泉大津市・和泉市・高石市の現状

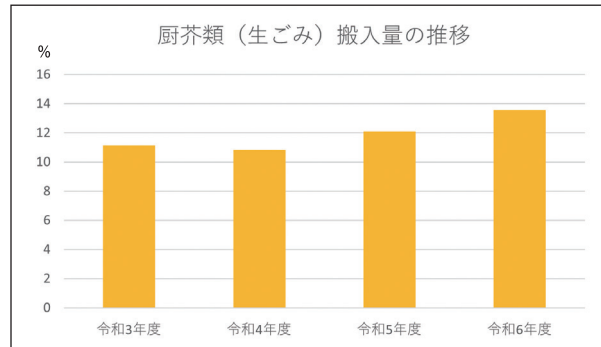
泉北クリーンセンターに搬入される可燃ごみの種類
(令和6年度)



一人ひとりの心がけで、生ごみは確実に減らすことができるよ!



厨芥類(生ごみ) 搬入量の推移

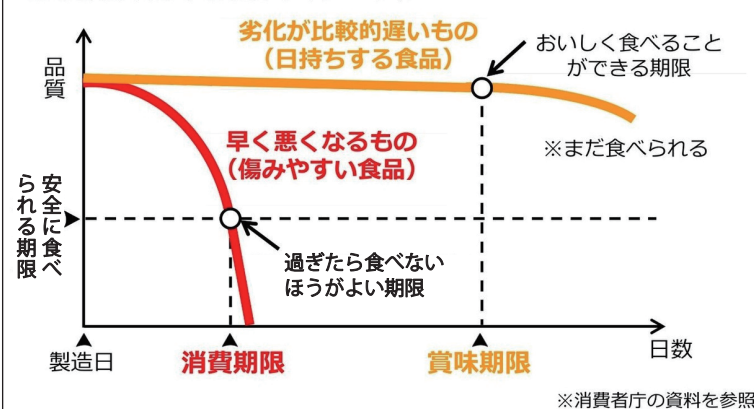


厨芥類ごみ(生ごみ)の割合は、全体の13%ほどですが、年々微増の傾向にあります。生ごみは水分量が多いので、燃やすのに時間がかかり、その分コストもかかります。ごみを減らさないと、地球にもお財布にもやさしくありません。日常の小さな心がけを積み重ねることで状況は改善されますので、引き続きごみ減量にご協力をお願いします。

今日から実践しよう! 食品ロス削減 ～消費期限と賞味期限の違いは何?

消費期限	賞味期限
安全に食べられる期限	おいしく食べられる期限
お弁当、サンドイッチ、生菓子など	スナック菓子、缶詰、ペットボトル飲料など
期限を過ぎた後は、食べない方が望ましい	期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではない
注意	
一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べましょう	

【消費期限と賞味期限のイメージ】



ごみを減らすことは、地球温暖化を防ぐための最も身近で、今すぐできるアクションです。まずは食品ロスを減らすことから始めてみてください!

捨てるの待って!
野菜の皮をごちそうに

栄養満点★節約レシピ



ニンジンやじゃがいもなどの野菜の皮や、キャベツの硬い外側の葉を捨てていませんか?

実は、**野菜を細かく刻んで煮込む・炒める料理**は、皮ごと使っても違和感がなく、むしろ旨味や栄養が活かれます。

今回は、野菜の皮を活用できる代表的なレシピをご紹介します! ぜひご家庭の定番メニューに加えてください。

キーマカレー



材料(4人分)

野菜の皮や冷蔵庫内の残り野菜など.....200g程度
ひき肉(合いびきなどお好みで).....300g
市販のカレールー.....4かけ
水.....200ml
ケチャップ.....大さじ2
ウスターソース.....大さじ1
にんにく、塩、こしょう.....適量

作り方

- 1 フライパンにサラダ油、にんにくを炒め、香りが立ったらひき肉を炒める。
- 2 ひき肉の色が変わったら、野菜の皮などを入れてさらに炒める。
- 3 水を加えてひと煮立ちさせ、火を止めて刻んだカレールーを溶かす。
- 4 再度火にかけ、ケチャップ、ウスターソース、塩、こしょうで味をととのえて、水分を飛ばすように炒めたら完成。

最後に卵黄をのせて、卵白はスープに活用してね!



ミートソース



材料(4人分)

野菜の皮や冷蔵庫内の残り野菜など.....200g程度
ひき肉(合いびきなどお好みで).....300g
トマト缶.....1缶(400g)
ケチャップ.....大さじ4
ウスターソース.....大さじ2
砂糖.....小さじ1
にんにく、塩、こしょう.....適量
粉チーズ.....適量

作り方

- 1 フライパンにサラダ油、にんにくを炒め、香りが立ったらひき肉を炒める。
- 2 ひき肉の色が変わったら、野菜の皮などを入れてさらに炒める。
- 3 トマト缶、ケチャップ、ウスターソース、砂糖を加え、弱火で20分ほど煮込む。
- 4 塩、こしょうで味をととのえて、ゆでたスパゲッティにかけて完成。

余ったら、チーズをのせてトーストしたり、卵を巻いてオムレツにしてもおいしいよ!



家庭でできるチェックリスト(食品ロス編)

- ☐ 食品・食材は必要なものだけを買う
- ☐ できるだけ食材を使いきる、食べきる
- ☐ 買い物時、棚の手前からとる
- ☐ 外食の際は、食べきれぬ量だけを注文する
- ☐ 「賞味期限」と「消費期限」を正しく理解し判断する
 - ・賞味期限...おいしく食べられる期限
 - ・消費期限...安全に食べられる期限
 - ※いずれも未開封の状態
- ☐ 野菜は、冷凍・ゆでるなど下処理してストック
- ☐ 定期的に冷蔵庫の在庫をチェックして使いきる



ご家庭でできることから取り組んでみてね!



食品ロスを削減するための行動は、地球にもお財布にもやさしい行動になります。

みんなで広げよう!“もったいない”の心