

対象	枚数	配布方法
■ 3歳未満の乳幼児を養育しており、里帰り出産等で本市に住民登録がない人や配偶者の暴力を理由に避難をしている人	申請月～滞在月数分	窓口交付
■ 常時紙おむつを使用している3歳未満の身体障がい児(身体障害者手帳1級または2級)を養育する人、知的障がい児(療育手帳A1またはA2)を養育する人 ■ 医師から常時紙おむつを使用する必要があると診断された人 ■ 常時ストーマ用装具を使用している人 ■ 常時腹膜透析を実施する人	最大100枚(年1回)	申請月～10月までの分を配達
■ 3歳未満の乳幼児を養育する人	最大250枚 乳幼児1人に付き1回限り	出生届・転入届を提出した翌月末頃に、3歳誕生日までの枚数(出生届:250枚(うち10枚を出生届提出時に窓口交付)、転入届:最大250枚)を配達
■ 長寿福祉課の市おむつ等介護用品補助助成事業を受けている人、市家族介護用品支給事業を受けている人 ■ 障害福祉課の市日常生活用具給付事業のうち排泄管理支援用具(ストーマ用装具・紙おむつ)の給付を受けている人	年に1回 1人当たり最大100枚	11月1日を基準日として、翌10月までの1年分を11月頃に配達  基準日以降、新たに対象となった人には、対象となった月から10月までの分を対象となった月の翌月末までに配達
■ 生活保護を受給している人	年に1回 1世帯当たり最大60枚	

※申請が必要な人は、ごみ減量推進課(本庁舎4階)で手続きをしてください。  
※交付するごみ袋は小さなサイズに限り変更することができます。詳しくは、お問い合わせください。

☎ 537-5703

申請の際は、事前にご相談ください

対象	補助率	限度額	申請条件
ごみステーションの設置	2/3(注)	12万円	年間の申請件数は、設置と改修などを合わせて、自治会が管理するごみステーション総数の1/2以内 ※設置の場合は10年、改修は5年経過しないと再度の補助は受けられません。
ごみステーションの改修等	2/3(注)	5万円	(注)市域内過疎対策事業における対象地域については、補助率4/5を適用します。
被せネットまたはシートの購入	10/10	3,500円	年間の申請件数は、自治会の管理するごみステーション総数の1/3以内
被せネット等の支給	現物支給	上記と同じ	

申請者:ごみステーションを管理する自治会(自治会長)

☎ 568-5763  
 清掃業務課  
 東部清掃事業所 ☎ 523-0322 大南支所 ☎ 574-7868  
 西部清掃事業所 ☎ 541-5473 佐賀関支所 ☎ 575-1122



市公式アプリ「ごみ関連」機能で、家庭ごみの分別・収集に関する情報を配信しています。

大分市公式アプリで検索!



iOS版



Android版



「いつものレシピに少しだけ手間と工夫を」

「健康的に、おいしく食べることの幸せ」を伝えたい。それが、「食」の現場で活躍する木村さんの思い。今回のリサイクルおおいたは、フードアナリストの木村さんに「食品ロス」について語っていただきました。

最近では、食材を余すことなく使いきる商品の開発を依頼されることが増え、飲食店でも食品ロス削減の動きが高まっています。野菜が残るといふ相談を受けることもありますが、見せ方を工夫すると食欲が増して、食べきりにつながります。食べやすい量と切り方、彩り良く盛り付けることが大切です。

家庭で食品ロス削減に取り組むときは、気負いし過ぎないことが一番。家にある食材で何ができるか、ゲーム感覚で楽しく取り組んでもらいたいです。親子で一緒に考えることで食育にもなりますね。

食材は、一度に使いきらなくてもいいんです。無理に使いきろうとすると、料理を作りすぎてしまい、残ってしまいます。食べる分だけ調理して、残りは食べやすい大きさに切って冷凍保存するのがおすすめです。保存しておけば、もう一品副菜

を作ったり、みそ汁の具材に足したりできて、使いきりにつながります。

料理が残ってしまったときも、煮物の残りをコロケの種にするというように、アレンジを加えて保存しておけば、ロスにはなりません。ひと手間を掛けることで、次に料理するときには時間を短縮できるし、意外にも食品ロス削減につながるんですよ。

水きりも、料理を作って食べる片づけの中で、一つの心構えだと思えます。片づけをするときには、ぎゅつと水きり。生ごみが減れば減るほど、うれしくなりますよ。

食品ロスや生ごみを減らすためには、「いつもの生活にちよつとプラスすること」。少しの時間と工夫が健康的で豊かな食生活につながります。

☎ 537-5687



残りがちな「焼肉のたれ」で！  
スパイスチキン

【材料】(4人分)  
 鶏もも肉……300g 油……………大さじ1  
 焼肉のたれ…大さじ4 塩……………少々  
 カレー粉……大さじ1 こしょう……少々

【作り方】  
 ①チャック付ビニール袋等に全部の材料を入れて揉み、冷蔵庫で1時間ほど漬けておく。  
 ②フライパンに油(適量)を入れて熱し、皮の方から中火で焼く。



フードアナリスト 木村 真琴さん  
 商品開発やレシピ監修、歴史料理の研究など、「食」に関するさまざまな仕事を手掛ける。