

廃食用油の回収を始めます

現在、市では、家庭で使われた後の調理済み食用油（廃食用油）を可燃ごみとして収集し、焼却処理しておりますが、ごみの焼却量削減と資源循環の取組み更に推進するため「廃食用油の回収」を始めます。

FRY to FLY Project に参画して、資源循環型社会を目指します。

**令和7年10月1日（水）から家庭で出た廃食用油は
次のとおり回収いたします！！**

回収する油

ご家庭で使用した
植物由来の油

- ・サラダ油
- ・ごま油
- ・オリーブオイル
- ・米油 など



賞味期限
切れでも
OK

回収できない油

- ・灯油やエンジンオイル等の鉱物由来
- ・ラードなどの動物由来
- ・固めた油
- ・飲食店などの事業者から出る業務用油



油の出し方

フタができる
プラスチックボトルなどを使ってね

回収場所へ
お持ちください

①冷ます



常温

②容器に移す



天かすなど
は取り除く

③フタをする



こぼれないよう
にしっかりと！



【回収場所】

鹿嶋市役所廃棄物対策課（2階8番窓口）、大野出張所、各地区公民館

【回収時間】

各施設の開館・営業時に、窓口にて職員に渡してください。

【回収方法】

上記の廃食用油の出し方を守って、きちんとフタをして、指定の回収場所の窓口にお持ちください。



その航空燃料で
実際にジェット機が
空を飛んでいます

使用済み油で...
空も飛ぶ!?



【問合せ先】

鹿嶋市市民生活部廃棄物対策課
TEL：0299-82-2911（内線354-356）