

廃食用油回収における注意事項

… ルールを守って、きれいな油のリサイクルにご協力をお願いします。…

✓ 回収 OK

植物性の食用油のみ
(常温で液体のもの)



サラダ油 ごま油 オリーブオイル えごま油など

✓ 賞味期限が切れているものも回収できます

✗ 回収 NG

常温で固形の植物性油、動物性油、鉱物油は回収できません

常温で固形の植物性油

(マーガリン、ショートニング、パーム油など)



動物性油

(ラード、牛脂、鶏油など)



鉱物油

(エンジンオイル、灯油など)



✗ 上記の油は絶対に入れないでください

夾雑物・水分の混入にご注意ください

1 天かす等のごみは、網などを使って取り除いて下さい。



2 使用済み食用油を入れる容器は、水気をよく切ったものを使用して下さい。



3 使用済み食用油を容器に移す時は、漏斗を利用するなどしてこぼれないように気を付けて下さい。



4 油が漏れないよう、容器のフタはしっかり閉めて下さい。



5 きれいな油はリサイクルの質を高めます!



お持込み可能な容器

OK

ペットボトルや油が入っていたプラスチック製のものに入れてお持ちください。



NG

ガラス瓶でお持込みされないよう、ご協力ください。



収集場所「三郷町役場 東側 職員駐車場前」

みなさまのご協力が、資源の有効活用と環境保全につながります。
ルールを守って、正しい回収にご協力をお願いします。

