

EMぼかしで生ごみリサイクル

問い合わせ 環境課美化推進係 (☎ 8338)

市では、生ごみの堆肥化を促進するEMぼかしの無料配布を行っています。生ごみを容器に入れて、EMぼかしを振り掛けて発酵させると堆肥ができます。

生ごみの減量にもつながるので、ぜひご家庭で取り組んでみてください。

EMぼかしとは？

乳酸菌や酵母などの有用微生物群（EM菌）を、米ぬか・もみ殻・糖蜜などと混ぜて発酵させたもの。生ごみと一緒に発酵させると、栄養豊富な堆肥になります

EM生ごみ堆肥作り方

用意するもの

- ・EMぼかし
- ・生ごみ
- ・生ごみ発酵用密閉バケツ

手順

- ①生ごみをバケツに入れる
 - ②EMぼかしを一握り分振り掛ける
 - ③ビニールやラップなどで中ぶたをし、バケツのふたを閉める
 - ④1～3の工程を繰り返し、容器の9分目まで入れる。途中で液肥（容器の底にたまる水分）を抜く
 - ⑤直射日光を避け、常温で温度変化の少ない場所に1～2週間置く
- ◆生ごみの形がそのまま残っており、漬物のような臭いであれば完成です。白いカビは成功している証拠なので、発生していても構いません

堆肥の使い方

堆肥

家庭菜園などの土壌づくりに活用できます。土とよく混ぜ、20～30cm掘った穴に埋めた後、上から土を5～6cmかぶせて2～3週間程度熟成させてください。植物の根に直接触れないよう気をつけましょう。

- ▼畑に使用する場合
畝と畝の間に埋める
- ▼庭に使用する場合
植物から50cmほど離れた場所に埋める
- ▼プランターに使用する場合
土と混ぜた堆肥を入れる前に、最下層に土を入れておく。表面をビニールで覆い、1カ月程度熟成させる

EMぼかし配布場所

市役所本庁舎（12番窓口）、各出張所、東公民館
※一世帯につき月3袋まで



堆肥作りのポイント

POINT①バケツ

密閉できないバケツや液肥を取り出せないバケツを使うと、生ごみが腐りやすくなります。専用容器の使用をおすすめします



総社市ごみ減量化作戦連合協議会でも、生ごみ処理専用容器を販売しています。

価格 1540円
販売窓口 環境課（清音出張所）

POINT②生ごみ

- ▼できるだけ細かくする
大きな生ごみは小さく切り、殻などは砕いておくと、発酵が早く進み使いやすい堆肥になります
- ▼新鮮なものを使用する
時間がたった生ごみは、腐敗や虫が発生するおそれがあります
- ▼水分をしっかりと切る
水分が多いと発酵しにくくなります。ネットに入れて絞ったり天日で乾燥させてください
- ▼空気に触れさせない
悪玉菌をなるべく繁殖させないように、空気を抜きましょう。ビニールなどで中ぶたをすると効果的に発酵が進みます

○入れていいもの

- ・野菜の調理くず、卵の殻、小さい骨
- ・シジミやアサリ、カニなどの小さい殻
- ・茶がら など

×入れてはいけないもの

- ・薬品類、たばこ、動物のふん
- ・液体物、廃油
- ・プラスチック、金属類 など

手洗い・うがい・顔洗い



こまめに手洗いをして感染症を防ぎましょう

風邪やインフルエンザが流行しやすい季節になりました。外から帰ってきたら、「手洗い・うがい」に加えて「顔洗い」をすることで、さらに効果的な感染症予防につながります。

◆手洗い

せっけんを泡立てて、手のひら・手の甲・指の間・爪の中・手首と、見落としがちな部分もまんべんなくしっかり丁寧に洗いましょう。

◆うがい

まず水を含み、口を閉じて強めにブクブクとうがいをして吐き出すことで、食べかすなどの汚れを落とします。次に、水を含み上を向いて口を開け、ガラガラと喉の奥をうがいしましょう。

◆顔洗い

外から帰ってきた後は、顔にも菌やウイルスがたくさん付いています。洗顔で顔の表面に付着した菌やウイルスを落としましょう。

問い合わせ こども課子育て支援係 (☎ 8268)

毎月19日は食育の日



押ね早おき朝ごはん

Chuppie子育てほっとメール

kosodate@city.soja.okayama.jp

子育ての相談をしたくても時間がとれない人、窓口で相談しにくい人の悩みに、Chuppieと職員・保健師が答えます。

QRコード



問い合わせ こども課子育て支援係 (☎ 8268)

学校給食 おすすめレシピ

ポトフ



●材料（4人分）

- 鶏肉…100g ●ベーコン…40g ●セロリ…20g
- 粉末ローリエ…少々 ●赤ワイン…大さじ1
- ジャガ芋…200g ●ニンジン…80g ●玉ネギ…160g
- シメジ…48g ●キャベツ…140g ●粉末パセリ…適量
- 調味料…コンソメ=小さじ1、塩・こしょう=少々、しょうゆ=大さじ1 ●水…適量

●作り方

- ①鶏肉・ジャガ芋・キャベツ・玉ネギを一口大に切り、ジャガ芋は水にさらす。セロリは筋を取ってみじん切り、ベーコンは短冊切り、ニンジンは乱切りにする。シメジはほぐす。
- ②鍋に鶏肉とベーコン、セロリ、粉末ローリエ、赤ワインを入れて、鶏肉に火が通るまで炒め、水を切ったジャガ芋、ニンジン、玉ネギを加えて炒める。
- ③シメジ、キャベツ、材料がかぶるくらいの水、調味料を加えて煮込み、仕上げに粉末パセリを振る。

●その他の献立 パン、牛乳、ビーンズサラダ