

ちょっと
ひとてま！

プラスチック容器包装材を、
出来るだけ環境に負荷を与えずに
きれいにする方法



Plastic Packaging Recycling Council

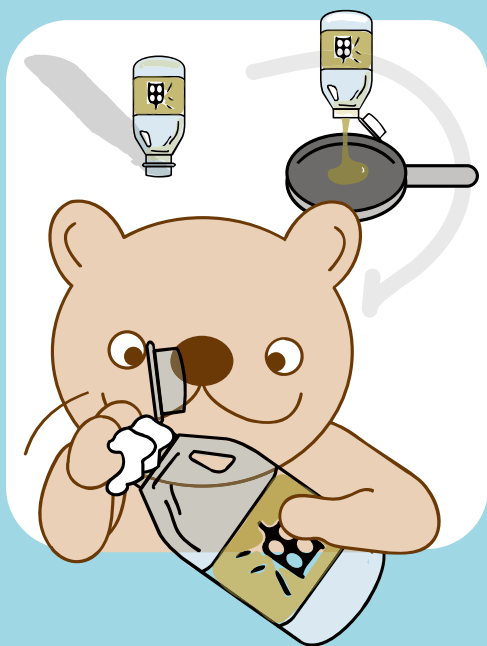
プラスチック容器包装リサイクル推進協議会

チューブの容器



水の中で膨らませて、
水を入れ、キャップをしてしばらく置き、
キャップをしたまま振って水を出すと、
口にたまったものがきれいになります。

食用油の容器



使い終わったら、逆さにして倒れないようにして2～3日立てて置きましょう。

その後、油炒めなどするときに、逆さのままフライパンの上でキャップを外すと、1回分使えるだけの油が溜まっています。

その容器の口をぼろ布でベタベタしないよう拭き取り回収袋に入れましょう。
(洗剤を使わずきれいになります)

マヨネーズの容器



口のところに溜まったマヨネーズを最後まで使い切りましょう。

まず、口のところに指を入れて広げ、塩、コショウと酢を少々入れて、キャップをしてよく振りましょう。口のところに付いているマヨネーズがきれいに溶けていれば、美味しい「ドレッシング」が出来上がり。

後使い切ったら、洗い物をした残り水のなかで、すすげば簡単にきれいになります。



Plastic Packaging Recycling Council

プラスチック容器包装リサイクル推進協議会

ケチャップの容器



使い終わったら、
前ページのマヨネーズで作った「ドレッシング」を、
ケチャップの容器に移して、
シェイクすると「オーロアドレッシング」ができ、
野菜サラダにかけて、美味しく使い切ることができます。

魚・肉・惣菜などのトレー容器



魚、肉、惣菜など、トレー入りの食品を買ってきた場合、調理台でラップをはがします。

食品が付いていた面を上そのまま調理台に広げて、台ふきん、またはぼろ布で拭き取り、回収袋に入れます。

このように拭き取るだけで臭いもなくきれいにして出せます。



Plastic Packaging Recycling Council

プラスチック容器包装リサイクル推進協議会

納豆の容器

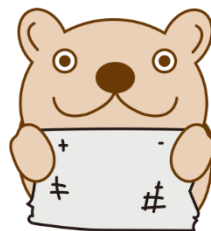


納豆を器に移したら、
食事が済むまで水に浸けておくと食器を洗うときには、
ヌルヌルがさつとゆすぐだけできれいになります。

容器を洗うときの注意



のこり水



古布

- ★ 容器をきれいにする時は、
すべて食器等洗浄に使った残り水を使いましょう。
また、キッチンペーパーなど使わず、
古布（もめん素材等）を使いましょう。



Plastic Packaging Recycling Council

プラスチック容器包装リサイクル推進協議会