

廃食油の出し方

01



空のペットボトルや油の入っていた容器を用意してください。

ペットボトルは洗って使ってください。

※油の入っていた容器はそのまま使って大丈夫です。

02



バタ
バタ



油をしっかり冷まして

できるだけカスなどを取り除いてください。

03



じょうごを使うと
入れやすいよ!!



洗って乾燥させた容器に

じょうごなどを使って入れてください。

04



持ち出す際にこぼれないよう

しっかりとフタを閉めてください。

05



←「廃食油回収ボックス」にお入れください。

回収され、精製された廃食油は化石燃料の代替として

利用され、二酸化炭素の削減に貢献しています。



回収できる油



キャノーラ油・菜種油・大豆油

サラダ油・天ぷら油・オリーブオイル

ごま油などの植物油

賞味期限切れの油も大丈夫です。

(封を開けずにそのままお持ちください)

上記の件に関するお問い合わせ先

092 (942) 4586

(平日9時から17時)



回収できない油



エンジンオイル・グリスなどの鉱物油
バター・マーガリンなどの固形の油

※ 廃食油以外のものは入れないでください。

※ 飲食店等（事業系）

から出た廃食油は入れないでください。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



「廃食油回収ボックス」は廃食油のリサイクルを目的に設置しています