

# 廃食用油回収 リサイクルプロジェクト

私たちは、家庭から出る使用済み油をリサイクルしています。  
皆様のご協力をお願いします。

ご家庭で、天ぷらや唐揚げ、とんかつなどを揚げた使用済み油、そのまま捨てていませんか？

その油、私たちが回収します！

回収した天ぷら油は、環境にやさしい「バイオディーゼル燃料」として生まれ変わり、軽油や重油の代替エネルギーとして、地域で活用されます。

環境保全に役立てるため、是非ご協力ください。

油は捨てずに  
リサイクル！



**BDFとは**  
(バイオディーゼル燃料)

植物油を原料に精製、軽油の代替燃料です。使用してもCO<sub>2</sub>を増やさないので環境にやさしく、地球温暖化対策になります。



JA熊本県女性組織協議会

〔事務局〕 JA熊本中央会 営農生活センター  
〒860-0842 熊本市中央区南千反畑町2-3  
TEL 096-328-1026

# 料理で使った油は どうすればいいの？

## 家庭での 廃食用油 回収の流れ

1



500mlペットボトルや、  
使用済みの食用油容器など  
を準備

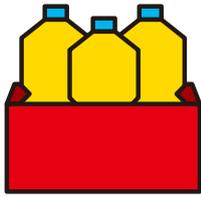
※安全に回収できるよう、フタが  
閉まり、割れない容器を選ん  
でね!

2



天かすは取り除いて

5



最寄りのJA拠点の  
回収ボックスへ

4



しっかりフタをして

3



ペットボトル等に油を入れる

※廃食用油以外のもの(水、お茶、  
天ぷらかす等)を入れない  
よう注意!

### ★回収できる油

なたね油、キャノーラ油、サラダ油等の天ぷら油

### ★回収できない油

ラード、バター、マーガリン、マヨネーズ、ドレッシング

