



## キッチングリースのリサイクルの仕方:

1. 油を冷まします
2. 油をビンまたはフタ付きの容器に入れます
3. 回収の日程を **Santa Clara County Household Hazardous Waste (HHW) プログラム**にて無料で予約します：[www.HHW.org](http://www.HHW.org) にアクセスするか、(408) 299-7300にお電話ください
4. 回収場所に持ち込みます

### 受け付ける物

- キッチングリース、脂肪、ラード
- クッキングオイル-ベジタブル、コーン、ピーナッツ、ひまわり、キャノーラ、オリーブ、大豆、亜麻仁、または食用油の各組み合わせ
- 油と脂肪は同じ容器に混ぜて入れても良い

### 使用容器:

- 却の必要がないもの
- サイズは5ガロンまたはそれ以下で15ガロンを超えないもの
- 元の容器、分厚いプラスチック、またはフタ付きのガラス瓶

### なぜリサイクルするのか?

- キッチングリースや食用油が下水道に溜まり、詰まりや溢れの原因となります。それらを取り除く作業が必要になると、下水道料金の値上げにもつながります。
- キッチングリースによる家庭の下水の詰まりを修理する金額は高額になります。
- 誤った方法で処分すると、公衆衛生、環境、罪のない野生動物が危険にさらされます。
- ゴミの埋立地に食用油を捨てるのではなく、燃料に変換する手助けをしましょう。リサイクルされた食用油はバイオディーゼルなどといった他の燃料が作られ、環境に優しいのです！

### 食用油の安全な使用のためのヒント:

- 加熱中油から離れない。
- 油による出火を絶対に水で消火しない。水と油は混ざらない為、火の勢いが増す事があります。
- 鍋やフライパンに油を入れ過ぎない。沸騰し始めたら、火から離してください。

