

大和川をきれいにするためにみんなでできる小さな工夫！

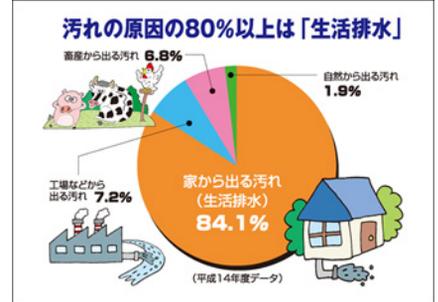
大和川の水をきれいにするために、わたしたちが毎日の生活でできることがあります。

まずは「残さない」「ふき取る」「流さない」

できることから始めて、毎日の習慣にしていませんか？

日常生活でできる小さな工夫をチェックリストにしました。

ご家庭でおこなったことに☑してみてください。



台所では？



- 食器の汚れはふきとってから洗いましょう。
- 食器を洗うときはアクリルタワシを使いましょう。
- お米のとぎ汁は捨てないで、植木にまきましょう。
- 食器用洗剤は必要な量だけ使いましょう。
- 排水口には細かいネットなどをつけましょう。

食事づくりでは？

- 食事は食べられる量だけ作って、残さないようにしましょう。
- 食用油が余った場合は、新聞紙などにしみこませてゴミとして捨てましょう。
- 調味料はつけすぎないようにしましょう。

洗濯するときは？

- 洗剤は自然にやさしいものを使いましょう。
- 洗剤は必要な量だけ使いましょう。
- 洗濯機には、細かいゴミを流さないようくず取りネットをつけましょう。
- 洗濯するときは、お風呂の残ったお湯を使いましょう。

さあ、いくつできていますか？

- ☑が 9つ以上 →川へのおもいやりがいっぱいですね。これからも続けていきましょう。
- 5～8つ →あと少し川にやさしくしましょう。できることはまだあります。
- 4つ以下 →川が泣いています。もう少し頑張りましょう。

魚がすめるようなきれいな水にするために必要な水の量

使ったお風呂の水 250ml (なべ半分)	浴そう 165はい	100はい	60はい
牛乳 180ml (コップ1はい)	浴そう 9はい		
ビール 180ml (コップ1はい)	浴そう 8はい		
菜のとぎ汁 2杯 (炊飯器半分)	浴そう 4はい		
ラーメンの汁 200ml (おわん1はい)	浴そう 3.5はい		
しょう油 15ml (おおさじ1はい)	浴そう 1.5はい		

(魚がすめる水質は、BOD5mg/l以下です。)
※浴そうはいで300mlとして計算

◆ご家庭でされている、川を汚さないためのひと工夫を教えてください。