

分解されやすさ一覧表

分解されやすさ	品目	備考
非常に分解しやすいもの	米ぬか	発酵が促進されます。
	廃食用油	
	パン粉	
	てんぷらかす、フライの衣	
	酒粕	
	粉もの（小麦粉、米粉、片栗粉等）	
	生クリーム	
分解しやすいもの	麺類	ゆでであるほうが分解されやすいです。
	米類（ごはん、もち等）	
	バナナの皮	
	あられ類	
	魚の内臓、あら、エビの殻	火を通したものと臭いが出にくくなります。
	肉類（鶏、豚、牛等）	火を通したものと臭いが出にくくなります。
	出汁がら（小魚、削り節等）	
	茶がら、コーヒーがら	
やや分解しやすいもの	柑橘類の皮（防腐処理されていないもの）	
	パイナップルの皮	
	スイカの皮	細かく刻んで入れください。
	りんご類の皮	
	加熱した葉野菜、キノコ類	
	根菜類（ニンジン、ジャガイモ、大根等）	ゆでであるほうが分解されやすいです。
	枝豆のさや	ゆでであるほうが分解されやすいです。
	トウモロコシのひげ	
やや分解されにくいもの	焼き魚（煮魚）の皮、ひれ、身等	
	未加熱の葉野菜、キノコ類	
	カイワレ大根の根	
	根菜類の皮	
	生玉ねぎ	
	魚の骨	
	出汁がら昆布	細かく刻むと分解されやすくなります。
	こんにゃく	
分解されにくいもの	ソラマメの皮	
	キャベツの芯	
	ブロッコリーの軸	
	トウモロコシの皮	
	タケノコの皮	
	卵の殻	細かく砕いて入れてください。
	かにの殻	細かく砕いて入れてください。
	鶏の皮	細かく刻んで入れてください。
分解できないもの	トウモロコシの芯	
	アボガドの皮	
	玉ねぎの皮	
	落花生の皮（殻）	
	貝殻	
	鶏、豚、牛等の骨	軟骨、骨髄等は分解されます。
入れてはいけないもの	果物や野菜の種	分解されず発芽することがあります。
	柑橘類の皮（防腐処理されているもの）	分解されず、微生物が死滅する恐れがあります。
	調味料（味噌、ぬか床、塩、醤油）	塩分が強いものは入れないでください。
	タバコ	
	無機物（ビニール、ガラス、プラスチック、金属等）	
	糞尿、吐しゃ物	異臭、病原菌の発生原因になります。