

## 分解されやすさ一覧表

分解されやすさ	品目	備考
<b>非常に分解しやすいもの</b>	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	
<b>分解しやすいもの</b>	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	
<b>やや分解しやすいもの</b>	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	
<b>やや分解されにくいもの</b>	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	
<b>分解されにくいもの</b>	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。
<b>分解できないもの</b>	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。
<b>入れてはいけないもの</b>	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。