

カンタンにできちゃう
メニューを紹介!

わたしもコックさん 170

TODAY'S MENU

せんべい汁

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

鶏もも肉	60 g	むろ削り	8 g
にんじん	中 1/5 本	しょうゆ	大さじ 1
だいこん	中 1/5 本	さとう	小さじ 1/2
はくさい	葉 2 枚	酒	小さじ 1
ねぎ	1/4 本	塩	少々
ごぼう	1/4 本	油	適量
干しいたけ	1 枚	せんべい汁用せんべい	2 枚

HOW TO MAKE

作り方

- 1 鶏もも肉は 1.5 cm角に切る。にんじん、だいこんは千切り、ねぎは小口切り、ごぼうはさがきにする。干しいたけは水で戻して 3 mm幅に切る。
- 2 むろ削りでダシ汁 500cc をとる。
- 3 鍋に油をひき、鶏もも肉をいためる。火が通ったらにんじんを加え、さらにいためる。



今月の
コックさんは

令和2年度学校給食応募献立

小牧原小学校 こばい あやは 古梅 彩葉さん

※学校給食用にアレンジしました。

- 4 ③に②を入れ、ごぼう、だいこん、干しいたけ、はくさいを加え煮る。
- 5 調味料を加え、味がととのったら、ねぎと割ったせんべいを入れる。

問合せ先 学校給食課 (北部学校給食センター) (☎ 41 - 3251)

エコリンからのお知らせ

～古紙と雑がみの出し方について～

問合せ先 ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

資源・ごみ収集カレンダーで
収集日をしっかりと確認しましょう!

小牧市環境キャラクター「エコリン」



古紙
(Koshi)

収集は月 2 回



新聞・雑誌・段ボール・飲料用紙パックは、

ひもで十文字に縛り、資源回収場所へ出す

※飲料用紙パックは水でさっと洗い、乾燥させてください。

雑がみ
(Zatsugami)

収集は週 1 回



左記の古紙と油で汚れた紙以外のすべての紙類は

紙袋または資源用指定袋 (緑袋) に入れて出す

※個人情報が入る場合や雨天時は、資源用指定袋 (緑袋) に
入れて出してください。(袋から出すことなく資源化します)

※金属部分やフィルムなどが付着した状態でもそのまま出せます。

資源の持ち去りが多発しています



ごみ集積場に出された資源を許可なく持ち去ることは違法行為です。
資源を持ち去る人を発見したら、危険なので声掛けなどはせずに、
右記の情報を確認し、ごみ政策課 (☎ 76-1187) までご連絡ください。
ご協力をお願いします。

確認事項

- ・持ち去りの日時、場所
- ・持ち去られた資源の種類
- ・車両情報
- ・持ち去る人の風貌

