

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 162

TODAY'S MENU

白だしおでん

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

豚肉	80g	A	
だいこん	140g	白しょうゆ	大さじ1・1/2
にんじん	小1本	三温糖	大さじ1
さつま揚げ	1枚	みりん	小さじ1
ちくわ	2本	和風だし	小さじ1・1/2
角切り昆布	3g	水	800mL
板こんにゃく	1/3枚		

HOW TO MAKE
作り方

1 豚肉は2cm角、だいこん・にんじんはいちょう切り、ちくわは輪切り、さつま揚げ・板こんにゃくは食べやすい大きさに切る。

具材を切って煮るだけで簡単にできる一品です!
他にもゆで卵やじゃがいも、ごぼう巻きなどを
入れても美味しく仕上がります。

今月の
コックさんは

令和元年度応募献立
光ヶ丘中学校 相宮 佑飛さん

※学校給食用にアレンジしました。

- 2 豚肉、こんにゃく、さつま揚げを下茹でする。
- 3 鍋にA、だいこん、にんじん、角切り昆布、こんにゃくを入れて火にかけ、20分煮る。
- 4 豚肉、ちくわ、さつま揚げを加え、10分煮る。

問合せ 学校給食課 (北部学校給食センター) (☎ 41 - 3251)

問合せ ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

エコリン

からのお知らせ

資源・ごみの分け方と出し方

排出するときの間違えやすいポイントや出し方について、お問い合わせが多いものをピックアップしました。

普段の出し方が間違っ
ていないか確認しましょう!



小牧市環境
キャラクター
「エコリン」

出し方のポイント

● 剪定枝

果実や野菜 (茎・葉・つる、苗含む)
は剪定枝としては出せません。必ず
燃やすごみとして指定袋 (白色) で
出してください。



● プラスチック製品

衣装ケースやハンガー、バケツ、CD ケー
スなどの一辺が60cmより小さいプラス
チック製品は、**破碎ごみ**で出してください。
ボールペンや歯ブラシなど15cm以下のプラスチック
製品は、**燃やすごみ**としても出すことができます。



● 段ボール

古紙の収集日 (月に2回) にひもで十文字に縛って出
してください。
「段ボール」とは、波状に加工した紙
を裏表の紙で挟んで接着された構造
のものを指します。雑がみとしては
出せないの注意してください。



● 毛布・タオル

汚れや破れがある場合は**燃やすごみ**、
汚れや破れがなく綺麗な場合は**古布**
で出してください。



出したごみが
回収されてない!

収集車のルートによっては、午後まで収集がかかることがあります。収集日の午前
8時30分までに適正に分別して出したごみは収集されますので、ご理解ください。