

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 166

TODAY'S MENU

韓国風もやしの味噌スープ

ingredients

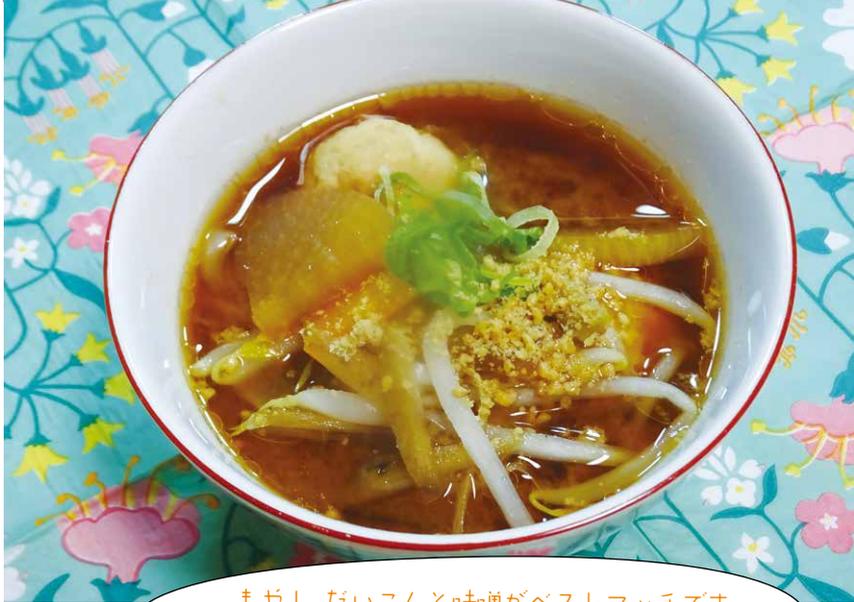
材料 (4人分) ※分量は目安です

鶏団子	12個	チキンブイヨン (固形)	1個
だいこん	1/4本	赤みそ	大さじ2
にんじん	1/4本	ごま油	小さじ1
もやし	1/2袋	すりごま	大さじ1
ごぼう	1/2本	水	適宜
白菜キムチ	60g		
ねぎ	1/2本		



HOW TO MAKE
作り方

- 1 だいこんとにんじんはちょう切りにし、ねぎは小口切りにする。
- 2 ごぼうはよく洗ってから、ささがきにし、しばらく水にさらしておく。もやしはさっと洗い、ざるにあげておく。
- 3 鍋に水とチキンブイヨン、だいこん、にんじん、ごぼうを入れて煮る。



もやし、だいこんと味噌がベストマッチです。味噌により、キムチの辛さが抑えられ、食べやすい一品です。

今月の
コックさんは

令和2年度応募献立 入賞作品
ほりかわ しょうよう
北里中学校 堀川 昇洋さん

※学校給食用にアレンジしました。

- 4 ③に鶏団子を加えて、さらに煮る。
- 5 鶏団子が煮えたら、もやし、白菜キムチ、ねぎ、赤みそを加える。
- 6 最後にすりごまとごま油を入れて仕上げる。

問合せ 学校給食課 (南部学校給食センター) (☎ 42 - 0363)

エコリンからのお知らせ

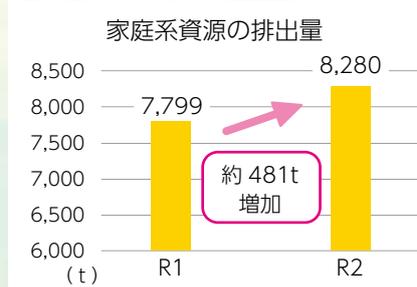


小牧市環境キャラクター
「エコリン」

問合せ ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

～令和2年度の家系ごみ・資源の排出量～

令和2年度に市内の家系から発生したごみ・資源の量は以下のグラフのとおりになりました。



なお、事業系を含めた市全体のごみ量に対するリサイクル率は **36.7%** (暫定値) でした。(令和元年度リサイクル率 **37.0%**)
限りある資源を大切にするため、引き続きごみの減量化と適正な分別排出にご協力ください。

～お盆期間中のごみの持ち込みについて～

お盆期間中は小牧岩倉エコルセンター(有料:200円/10kg)や資源回収ステーション(無料)の混雑が予想されますので、**計画的にごみの処理をお願いします**。また、粗大ごみは戸別収集(有料:1点につき1,050円)も実施しています。(一度に5点まで)

※エコルセンターへ持ち込み可能なもの: 燃やすごみ・破碎ごみ・粗大ごみ (問合せ: ☎ 79 - 1211)

※戸別収集を利用される場合は、**収集日の1週間前までに予約**が必要となりますので、お早めにご予約ください。

予約は粗大ごみ受付センター (☎ 0120 - 530 - 415 (午前9時～午後5時 ※土・日、祝日を除く))



▲市ホームページ

粗大ごみとは
縦横高さいずれかの **1辺が
60cm 以上のもの**

