

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 167

TODAY'S MENU

ねばね〜ば汁 (卵入り)

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

にんじん	1/4 本	中華だし	小さじ 2
オクラ	3本	しょうゆ	大さじ 1/2
モロヘイヤ	20g	塩・こしょう	少々
鶏もも肉	40g	かたくり粉	小さじ 2
乾燥わかめ	2g	卵	2 個
油	適量		
水	800 cc		



HOW TO MAKE 作り方

- 1 にんじんはいちょう切り、オクラは小口切り、モロヘイヤは 2cm 幅に、鶏もも肉は 2cm 角に切る。乾燥わかめは水で戻しておく。
- 2 熱した片手鍋に油をしき、鶏もも肉を炒める。火が通ったらにんじんを加え、さらに炒める。



今月の
コックさんは

令和 2 年度応募献立 入賞作品
光ヶ丘中学校 つじむら はると 辻村 陽翔さん

※学校給食用にアレンジしました。

- 3 水、オクラ、モロヘイヤを加える。あくが出たらとり除く。
- 4 わかめ、中華だし、しょうゆを加え、塩・こしょうで味をととのえる。
- 5 水溶きかたくり粉でとろみをつけ、ときほぐした卵を加える。



モロヘイヤを細かく刻んでみてもおいしいですよ。あっさりおいしく食べられる汁です。

問合せ先 学校給食課 (北部学校給食センター) (☎ 41 - 3251)

問合せ先 ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

エコリンからのお知らせ

〜剪定枝類の出し方〜

剪定枝類とは、枝・葉・草・幹・根・竹のことです。

資源回収ステーションに搬入できる
量は、1日に原則 1t までです。
(軽トラ約 3 台分)



ごみ集積場への出し方



60cm 未満

- ・ 枝は直径 10cm 以下で長さ 60cm 未満にして、紐などで縛る
- ・ 草葉は中身が見える透明袋に入れる
- ・ 燃やすごみ収集日の朝の 8 時 30 分までに
ごみ集積場に出す (回収は午後です)



注意点

- ・ 果実や野菜の茎・葉・つる・苗などは剪定枝類としては出せません。必ず燃やすごみ指定袋 (白袋) に入れて出してください。
- ・ 枝や葉を段ボールや米袋、新聞紙等に巻いて出さないでください。必ず中身が見える状態にしてください。

小牧市環境キャラクター
「エコリン」

資源回収ステーションへの持ち込みについて ※各警報が出た場合は閉鎖します

施設名	営業日	時間	場所
第 2 資源回収ステーション (リサイクルプラザ内) ☎ 78 - 1336	土・日 (1/1 ~ 3 を除く)	8 : 30 ~ 17 : 00	大草 5786 - 83
第 3 資源回収ステーション ☎ 71 - 5301	毎日 (1/1 ~ 3 を除く)	9 : 30 ~ 16 : 00	新小木 4 - 29

※持ち込みの際は、住所確認をさせていただきます。

〜剪定枝類の持ち込みをおたすけします!〜

家庭で剪定した枝等を資源回収ステーションへ搬入する方 (市内在住の方) に無料で運搬用の公用車を貸し出しています。(※燃料費は自己負担)

詳しくは問い合わせ先またはホームページをご覧ください!



注意点

持ち込みの際には…

- ・ ビニール紐や袋は、外してお持ち帰りください。
- ・ 枝などは、2m 以下に切ってお持ち込みください。
- ・ 事業者の持ち込みや造園業者などに剪定してもらった枝、加工された木材は持ち込むことができません。