

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 169

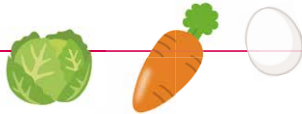
TODAY'S MENU

ひき肉とたっぷりキャベツの卵炒め

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

豚ひき肉	120 g	かき油	大さじ 1/2
キャベツ	1/4 玉	白しょうゆ	大さじ 1
いり卵 (卵)	4 個	酒	小さじ 1
にんじん	1/4 本	こしょう	少々
かたくり粉	小さじ 1		
ごま油	適量		



キャベツをたっぷり食べられます。お好みでブラックペッパーを掛けても良いです。

今月の
コックさんは

令和2年度学校給食応募献立

応時中学校 加藤由衣さん

※学校給食用にアレンジしました。

HOW TO MAKE 作り方

- 1 キャベツは1~2cm幅に切る。Aの調味料は混ぜておく。
- 2 フライパンにごま油を熱し、豚ひき肉を炒める。
- 3 豚ひき肉に火が通ったら、にんじんを加えて炒める。
- 4 ③にキャベツを加え、しんなりしてきたらAの調味料を加えて手早く炒める。
- 5 いり卵を合わせ、水溶きかたくり粉でとじる。

問合先 学校給食課 (東部学校給食センター) (☎ 79 - 4833)

エコリンからのお知らせ

問合先 ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

一時多量ごみは集積場に出せません!

下記の方法で適正に処理をしてください!



小牧市環境キャラクター
「エコリン」

引越しや遺品整理などによって一度に多量のごみを集積場に出すと、ほかの利用者の排出が困難になり、収集効率の低下や交通の妨げになります。**絶対にやめてください!**

処理方法

- ① 地元集積場に複数回に分けて出す
- ② 粗大ごみ受付センター (☎ 0120-530-415) で予約 (有料)
- ③ 自分で持ち込む (資源回収ステーション: 無料、エコルセンター: 有料)
- ④ 一般廃棄物収集運搬許可業者に依頼する (有料)



▲粗大ごみ
について



▲持込先
の詳細



▲許可業者
の一覧

中古コンポスト容器を配付します!

とき 2月26日(土)午前9時~9時30分
 ところ 第1資源回収ステーション (小牧原新田 423)
 対象 市内に住所があり、持ち帰ることが出来る方
 配布数 130L: 15基、200L: 25基 1世帯計2基まで
 ※発酵促進剤はつきません。 料金 無料
 申込み 2月9日(水)~18日(金)までに電話または直接
 ごみ政策課 (先着順) ※午前8時30分以前の受付はできません。

コンポスト容器



- ㊤ 【130リットル】
高さ 60 ㇿ
上辺 43 ㇿ
下辺 56 ㇿ
- ㊦ 【200リットル】
高さ 66 ㇿ
上辺 52 ㇿ
下辺 61 ㇿ