

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 172

TODAY'S MENU

若鶏のマリネ

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

鶏むね肉	1枚	にんじん	1/2本
食塩	小さじ1/2	ピーマン	2個
こしょう	少々	しょうゆ	大さじ1
片栗粉	適量	砂糖	小さじ1
揚げ油	適量	酢	大さじ3
玉ねぎ	1/2個	みりん	小さじ1

HOW TO MAKE
作り方

- 1 鶏むね肉は一口大の薄いそぎ切りにし、塩こしょうをふり、片栗粉を薄くまぶす。
- 2 玉ねぎは薄切り、にんじんは千切りにする。ピーマンは縦半分に切って横薄切りにする。
- 3 しょうゆ、砂糖、酢、みりんでマリネ液を作る。
- 4 ②の野菜をフライパンでさっと炒めた後、マリネ液に漬け込む。



※学校給食用にアレンジしました。

今月の
コックさんは

令和3年度応募献立の入賞作品です。

光ヶ丘中学校 小笠原 皐太さん

- 5 別のフライパンに油を入れて熱し、①の鶏むね肉を揚げる。
- 6 熱いうちに鶏むね肉を④のマリネ液に漬け込み、味をなじませる。

冷めてもおいしいメニューを考えました。

ご家庭では、野菜は生のままマリネ液に漬け込んでください。

問合せ先 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

～令和3年度の家系ごみ・資源の排出量～

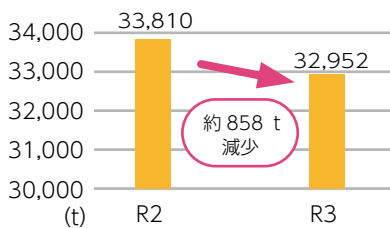
令和3年度に市内の家系から発生したごみ・資源の量は以下のグラフのとおりになりました。

問合せ先 ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

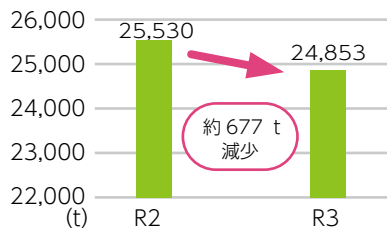
小牧市環境キャラクター
「エコリン」



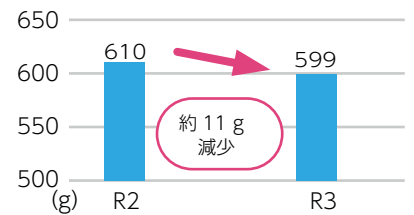
家系ごみ・資源の排出量



家系ごみの排出量



1日1人あたり排出量



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 **36.6%** (暫定値) でした。(令和2年度リサイクル率 36.7%) 限りある資源を大切にす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 (8/11～8/15) 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)

※エコルセンターへ搬入可能なもの: **燃やすごみ、破碎ごみ、粗大ごみ** (エコルセンター問合せ: ☎ 79 - 1211) **土・日は搬入できません。**

※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)) または Web 受付 (24時間)

粗大ごみとは・・・

縦横高さのいずれかの

1辺が60cm以上のもの



小牧岩倉エコルセンター
ホームページ



粗大ごみ申し込み方法
市ホームページ

