

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 174

TODAY'S MENU

きのこのポークチャップ

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

豚肉	150 g	A	塩	適量
たまねぎ	中 1/2 個		こしょう	適量
にんじん	中 1/2 本		ケチャップ	大さじ2
しめじ	1/2 袋		しょうゆ	小さじ1
エリンギ	1 袋		酒	小さじ1
オリーブオイル	適量		酢	小さじ1
			砂糖	大さじ1



※学校給食用にアレンジしました。



令和3年度応募献立の入賞作品です。
小牧原小学校 保護者 奥 ^{おく} ^{あゆか} 歩華 さん

HOW TO MAKE 作り方

- 1 豚肉は、一口大に切る。たまねぎは、半分に切り薄切りにする。にんじんは短冊切りにする。しめじは、石づきを落として小分けにする。エリンギは、石づきを落として薄切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れ、豚肉を炒める。

- 3 たまねぎ、にんじん、しめじ、エリンギを加えて炒める。
- 4 混ぜ合わせておいた A を全体にからませて皿に盛り付ける。

苦手な人が多いきのこも、ケチャップの甘みで食べやすくなります。

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

資源・ごみの分け方と出し方ポイント

排出するときの間違えやすいポイントや出し方のお問い合わせの多いものをピックアップしました。

間違えやすいポイント

【危険ごみ】

加熱式たばこや電動シェーバー等のリチウムイオン電池(充電式電池)が内蔵されている製品は**危険ごみ**です。火災事故の原因となるため**必ず透明袋**で出してください。(60 cm以上の掃除機(充電式)は粗大ごみになります。)



※指定袋はありません。

速報 ごみ収集車が発火!!

先日、**破碎ごみ(赤袋)**に混入していた危険ごみが原因で、ごみ収集車が発火する事故が発生しました。大変危険ですので、**白袋・赤袋・緑袋**では絶対に出さないでください。



火災の原因となった危険ごみ(スプレー缶等)⇒

【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60 cmより小さいプラスチック製品は、**破碎ごみ(赤袋)**で出してください。



Q. 粗大ごみの出し方は?

◎いずれかの1辺が60 cm以上のものは粗大ごみとなります!

【戸別収集】

○ 1点 / 1,050円

☞ WEB 受付

(受付時間) 24時間 365日

☞ 粗大ごみ受付センター

☎ 0120-530-415

(受付時間) 9:00 ~ 17:00 (土・日、祝日・年末年始を除く)

※収集日の1週間前までに予約が必要です。

※1回の受付につき5点まで



▲ WEB 予約ページ

【自分で持ち込む場合】

○ 20 kgまで 440円

以降 10 kg毎に 220円加算

☞ 小牧岩倉エコルセンターへ
持ち込みしてください。



▲ エコルセンター
ホームページ

WEB 受付を積極的に
ご利用ください!!

小牧市環境キャラクター
「エコリン」

