

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 175

TODAY'S MENU

里芋とベーコンのんにく醤油バター焼き

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

里芋	小10個	A	しょうゆ	小さじ2
揚げ油	適量		塩	少々
ベーコン	2枚		こしょう	少々
バター	大さじ2			
おろしにんにく	小さじ1			

HOW TO MAKE
作り方

- 1 里芋は乱切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- 2 里芋を素揚げする。
- 3 フライパンにバターを入れて熱しベーコンを炒め、素揚げした里芋を加える。



※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 佐藤 碧^{さとう あおい}さん

- 4 ③におろしにんにくとAを加えて炒め、全体にからませて皿に盛りつける。

- ・ 里芋とにんにく醤油がからんで、ごはんに合います。
- ・ 最後に青ねぎを加えてもよいです。

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

空きびんとして出せるもの・出せないもの

出せるもの

- ・ 酒びん
- ・ 飲料びん
- ・ 雑びん
- ・ 化粧品のびん

出せないもの

- ・ 耐熱性のガラスびん (哺乳瓶等)
- ・ 花瓶や農薬等のびん
- ・ マニキュアのような中身が取り除けないびん

■エコリンからのおねがい

最近空きびんの中に「ジョッキ等のガラス製品」や「陶器類」などが大変多く混入しています。

空きびんとして処理することができないため、必ず**破碎ごみとして排出**してください。

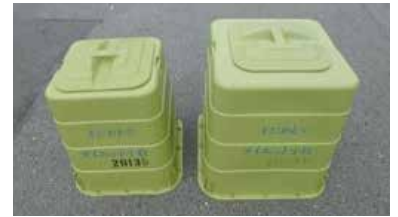


小牧市環境キャラクター「エコリン」



問合先 ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

中古コンポスト容器を配布します



㊤ [130 リットル]
高さ 60cm、上辺 43cm、下辺 56cm

㊦ [200 リットル]
高さ 66cm、上辺 52cm、下辺 61cm

とき 2/18 (土) 9:00 ~ 9:30

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 130 リットル:10 基
200 リットル: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 2/8 (水) ~ 15 (水) までに電話または直接ごみ政策課 (先着)
※ 8:30 以前の受付はできません。