

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

182

TODAY'S MENU

かぼちゃニョッキの豆乳クリームスープ

ingredients

材料 (4人分)

※分量は目安です

ニョッキ	100 g	小麦粉	20g
にんじん	1/2本	マーガリン	20g
だいこん	1/4本	洋風だし	小さじ1
コーン	100 g	塩	小さじ1/3
かぼちゃ	1/4個	こしょう	少々
豆乳	100 cc		

HOW TO MAKE 作り方

- ① にんじん、だいこんはいちょう切りにし、かぼちゃは1cmの角切りにする。
- ② 豆乳、小麦粉、マーガリンでルウを作る。
- ③ 鍋に水(700cc)を入れ、①の野菜を煮る。野菜が柔らかくなったら、コーンとニョッキ、洋風だしを加える。
- ④ ③に②のルウを加え、焦げないように混ぜながら、弱火で煮込む。
- ⑤ 塩、こしょうで味付けをする。



※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4年度応募献立の入賞作品です。

応時中学校 河村 早希さん

問合先 学校給食課 (北部学校給食センター) (☎ 41 - 3251)

問合先 ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

教えて! エコリン!

4月からプラスチックの出し方が簡単に!

今まで「燃やすごみ」や「破碎ごみ」として排出していたプラスチック製品を、4月からは「プラスチック類」として、プラスチック製容器包装と一緒に指定袋(緑色)に入れて出すことができます。

「プラスチック類」の対象は以下のとおりです。



プラスチック類

プラスチック製容器包装



商品を入れたもの(容器)や包んだもの(包装)

プラスチック製品



製品の大部分(90%以上)がプラスチック素材
かつ厚さが5mm以下のもの



プラスチック類を出すときの注意点

加熱式たばこなどのバッテリー使用製品はプラスチック素材でできていますが、「プラスチック類」に入れることはできません。

必ず中身が見える透明な袋で出してください。その他にもプラスチック素材でできていても「プラスチック類」として出せないものがあります。詳しくはホームページを確認してください。



◀詳しくはこちら

プラスチック製品以外のものについては分別の変更はないよ!
白袋や赤袋がなくなるわけではないので注意してね!



小牧市環境キャラクター「エコリン」