

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

186

TODAY'S MENU

秋鮭とさつまいもの炊き込みご飯

ingredients

材料 (4人分)

※分量は目安です

米	2 合	黒ごま	小さじ 1/2
秋鮭ほぐし身	100g	しょうゆ	大さじ 2
さつまいも	中 1/2 本	砂糖	大さじ 1
		和風だし	小さじ 1/2
		みりん	小さじ 1
		酒	小さじ 1
		油	適量

HOW TO MAKE 作り方

- 1 さつまいもは 2cm の角切りにし、水にさらしておく。
- 2 米を研ぎ、A を加え、水を 2 合の線まで入れる。
- 3 ①のさつまいもと秋鮭ほぐし身を上にのせ、普通炊飯をする。
- 4 炊き上がったら、よく混ぜ、茶碗に盛り付ける。



今月の
コックさんは

※学校給食用にアレンジしました。

令和 5 年度応募献立の入賞作品です。
一色小学校 菊池 サユリさん

- ・秋の味覚を味わうことができる炊き込みご飯です。
- ・炊飯器一つで簡単に作ることができます。

問合先 学校給食課 (南部学校給食センター) (☎ 42 - 0363)

問合先 ごみ政策課 (☎ 76 - 1187)

教えて! エコリン!

剪定枝のごみ集積場への出し方

平成 27 年度から回収を開始した剪定枝の回収量は市民の皆さんのおかげで年々増え続けています。

平成 27 年度と令和 5 年度を比較すると回収量は約 6 倍となっています。



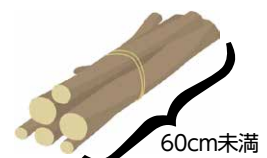
回収した剪定枝は、その後、手作業で袋を破ったり(「破袋」と言います)、紐を切ったりして取り除き、剪定枝のみを資源化しています。

しかし、回収量が増えるにつれ指定外の袋に入れていたり、中に土やごみを混入させたりする不適正な排出が多くなってきており、回収後の破袋作業の支障となっています。ルールを守った排出をお願いします。

ID 39704

【ごみ集積場への出し方】

- ・枝は直径 10cm 以下で長さ 60 cm 未満にして紐などで縛る。(新聞紙や不織布では巻かない)
- ・草葉や花・つる、もろい枝類は中身の見える透明袋に入れ、異物(ビニールやごみ、土など)が入らないよう注意する。
- ・異物が入る場合は「燃やすごみ(白袋)」で出す。
- ・燃やすごみ収集日の朝 8:30 までに出す。(回収は午後)
- ・事業者が剪定したものや事業者の敷地から排出されるものは、ごみ集積場には出せません。



特に米袋などの丈夫な袋は、破れにくいため、破袋作業がとっても大変なんだ! 米袋や肥料袋で出すのは絶対にやめてね。



小牧市環境キャラクター「エコリン」