

カンタンにできちゃう
メニューを紹介！



192

わたしもコックさん

TODAY'S MENU

里芋とたくあんのポテトサラダ

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

里芋	中 3 個	A	マヨネーズ 大さじ 1
千切りたくあん	30 g		さとう・しょうゆ 小さじ 1/2
水菜	20 g		塩・こしょう 適量
かつお節	1袋 (2.5g)		

HOW TO MAKE
作り方

- 1 里芋は皮をむき、乱切りにして水にさらす。
- 2 Aの調味料をすべて混ぜ合わせ、ドレッシングをつくる。
- 3 水菜は2cmほどの長さに切り、沸騰したお湯に入れてさっとゆでる。ゆであがったら、水で冷やし水気を切る。
- 4 里芋を水からゆでる。

問合先 学校給食課（東部学校給食センター）（☎ 79-4833）



※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6年度応募献立の入賞作品です。

応時中学校 穂苅 嶋太郎さん

里芋を使用しているため、じゃがいもよりも少しねっとりとした食感が味わえます。

- 5 沸騰したら火を弱め、里芋に竹串がすっとささる程度までゆでる。ゆであがったら、ボウルに移し、里芋を軽くつぶす。
- 6 ⑤に③と千切りたくあんを加え、②のドレッシングで和え、かつお節を入れて混ぜ合わせたら完成。

教えて！エコリン！

年末の大掃除は計画的に！

年末の大掃除などで一度に多量に出るごみ（一時多量ごみ）をごみ集積場に出すことはできません。収集効率の低下や交通の妨げになりますので、絶対にやめてください。また、そのごみ、捨てる前にリユースも検討してみませんか？

▼「おいくら」や「ジモティースポット」を活用する▼

おいくら?

ジモティー

ID 46136



リユースができない場合は、以下の方法で処理してください。

①ごみ集積場に複数回に分けて出す

②自分で持ち込む ID 16541

資源→資源回収ステーション（無料）

燃やすしかないごみ、破碎ごみ、粗大ごみ
→小牧岩倉エコルセンター（有料）

③一般廃棄物収集運搬許可業者に依頼する（有料）

ID 29888

問合先 ごみ政策課（☎ 76-1187）

小牧市環境
キャラクター
「エコリン」



生ごみの堆肥循環制度

市では、ご家庭の生ごみ処理機で処理してできた「乾燥生ごみ」を回収し、必要とする方へ配付する実証実験を行っています。

3回持ち込んでいただいた方には、資源用指定袋1セットをプレゼントしますので、生ごみ処理機をお使いの方はぜひご参加ください！

その他の持ち込み方法など、詳細は下記をご確認ください。

（回収期間・場所）

令和8年1月31日(土)まで

第1～3資源回収ステーション



3回持ち込むと
資源用指定袋1セット
をプレゼント！

ID 48632

