

TODAY'S MENU

うずら卵入り煮みそ

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

豚肉	80g	しろねぎ	1本
うずら卵 (水煮)	8個	赤みそ	大さじ1と1/3
生揚げ	80g	さとう	大さじ1
にんじん	1/3本	みりん	小さじ1
だいこん	1/3本	むろ削り	8g
はくさい	100g		

HOW TO MAKE

作り方

- 1 豚肉、生揚げは一口大に切る。
- 2 にんじん、だいこんはいちょう切り、はくさい、ねぎは2cm幅に切る。
- 3 むろ削りでだしをとり、ねぎ以外の①、②、うずら卵を入れる。



今月の
ポイント

卵の表面が深い味噌色に染まったら、食べごろのサインです。あえて翌日まで寝かせれば、味が染み込んでさらに深い味わいになります。

- 4 野菜に火が通ったら調味料を入れて煮込む。
- 5 ねぎを入れて、さらに煮込んだら完成。

問合せ先 学校給食課 (北部学校給食センター) (☎ 41-3251)

教えて！エコリン！

問合せ先 環境保全課 (☎ 76-1147)

小牧市環境
キャラクター
「エコリン」



ごみ出しの基本ルールを守ろう！！

— みんなで守って、暮らしやすいまちに —

ごみ集積場は、ひとりひとりの小さな配慮が集まって成り立っています。ごみ出しのルールを改めて確認し、みんなできれいなまちにしましょう。

① 収集日を守る

収集日は地域によって異なります。「ごみ分別アプリ」や「資源・ごみ収集カレンダー」で確認しましょう。

② 収集日当日の朝 8:30 までに出す

収集時間は日によって異なります。朝 8:30 を過ぎて出すとごみが残ったままになり、散乱する可能性があります。

③ 正しい分別と小牧市指定袋を使う

分別されていないごみや市指定袋以外の袋 (一部除く) は、回収されません。また、危険物が混入していると作業員の命にも関わります。分別方法に迷ったら、「ごみ分別アプリ」で確認しましょう。

ごみ分別アプリはこちら▶



ios 版



android 版

廃食用油回収ボックスへ

車や機械で使う油などを持ち込まないでください！！

家庭から出る廃食用油 (植物性油) を SAF (持続可能な航空燃料) へ再資源化するため、各拠点で回収を行っています。

持ち込みの際は、「動物性の油」や「非食用油 (自動車やバイク、機械用油)」の持ち込みはお止めください！

これらが混入すると、回収した油すべてが再資源化できなくなるほか、引火や有害物質の発生など、作業員の安全を脅かす重大な事故につながる恐れがあります。

指定引取場所 (施設名)

市役所東庁舎
味岡市民センター
東部市民センター
北里市民センター
南部コミュニティセンター (ふらっとみなみ)
西部コミュニティセンター (ゆう友せいび)
第1 資源回収ステーション (シルバー人材センター内)
第2 資源回収ステーション (リサイクルプラザ内)
第3 資源回収ステーション
エコハウス・小牧