

ピリ辛大豆

ingredients

材料（4人分） ※分量は目安です

鶏ひき肉	80 g	しょうゆ	小さじ2
水煮大豆	40 g	砂糖	小さじ1
むき枝豆（冷凍）	40 g	清酒	小さじ1
たまねぎ	1/2 個	中華顆粒だし	小さじ1
にんじん	1/3 本	かたくり粉	小さじ1
		一味唐辛子	適量
		ごま油	適量

HOW TO MAKE
作り方

- たまねぎは1cmの細切り、にんじんは5mmの短冊切り、むき枝豆は解凍しておく。
- フライパンにごま油をひき、鶏ひき肉をいためる。
- ①のたまねぎ、にんじんを入れていため、たまねぎに火が通ったら水煮大豆、解凍したむき枝豆を入れてさらにいためる。
- 全体に火が通ったら、中華顆粒だし、しょうゆ、砂糖、清酒を加えてよく混ぜる。



今月の
ポイント

大豆には、コレステロールを減らしたり、腸内環境を改善する働きがあります。また、「畑の肉」とよばれるほど、たんぱく質が豊富です。甘辛い味付けと、一味唐辛子のピリッとした辛さで、ごはんが進む一品です。

- お好みの量で一味唐辛子を加えたら、一度火を止める。
- かたくり粉を水に溶き、少しずつ加えながらとろみをつける。
- 再度火をつけて、よく混ぜ煮込んだら完成！

問合先 学校給食課（北部学校給食センター）（☎ 41 - 3251）

教えて！エコリン！

問合先 カーボンニュートラル推進課（☎ 76 - 1181）

小牧市環境
キャラクター
「エコリン」



こども服リユースイベント「くる・くる・くるりフェスタ」

毎年、多くの方にご来場いただいている、年に1度のリユースイベントを今年度も開催します。会場には、市内各幼稚園や保育園の皆さんから寄せられたこども服が並びます。小牧市民まつりと同日に開催しますのでぜひお越しください！



時 10/24（土）10:00～15:00

所 まなび創造館 4 階 多目的室

持 服を持ち帰る袋

※事前予約枠のみ右の二次元コードから申込みが必要

ID 52523



詳細はこちら▲

剪定枝類の排出方法

夏から秋にかけては、庭木の手入れなどにより剪定枝類の排出が増える時期です。ごみ集積場や資源回収ステーションで回収した剪定枝類は、再生事業者引き渡して、資源化しています。



剪定枝類を出すときのお願い

- 資源化の妨げとならないよう付着した土などを落としてください。
- 砂利やたばこの吸い殻、紙くずなどその他のごみが混入しないように出してください。
- 果実や野菜くずなどは、「燃やすしかないごみ」で排出してください。



詳しくはこちら▶