

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 161

TODAY'S MENU

## 酢鶏

ingredients

材料 (4人分) ※分量は目安です

鶏肉	120g	ケチャップ	大さじ2	} A
にんじん	1本	砂糖	大さじ1	
ピーマン	1個	酢	大さじ1	
たまねぎ	1個	しょうゆ	大さじ2	
炒め油	適量	でんぷん	小さじ2	
にんにく	適量	水	適宜	



鶏肉を揚げないで作るので、調理が簡単にできます。



今月の  
コックさんは

令和元年度応募献立  
北里中学校 後藤 覚鋭さん

※学校給食用にアレンジしました。

HOW TO MAKE  
作り方



1 にんじん・ピーマンは短冊切りにする。たまねぎは半分に切り、薄切りにする。

2 フライパンに油を入れ、鶏肉を炒める。にんじん・ピーマン・たまねぎ・にんにくを加えて炒める。

3 混ぜ合わせておいたAを全体にからませて皿に盛りつける。

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)

# エコリン

## からのお知らせ

### ～剪定枝類の出し方～

ご家庭で剪定した枝や草葉などは、ごみ集積場や第2・3資源回収ステーションへ出すことができます。これらは再資源化(リサイクル)できるものですので、適正排出にご協力ください。

最近**野焼き**の通報が多くなっています。臭いなどのご近所の迷惑になる場合はやめましょう。



小牧市環境  
キャラクター  
「エコリン」

### 剪定枝類として出せるもの

葉・枝・草・幹・根・竹

### 剪定枝類として出せないもの

野菜くず・果実・加工した木材・造園業者などに剪定してもらった枝類等

### 集積場への出し方

- ・枝は直径10cm以下で60cm未満にして紐などで縛る
- ・草葉は中身の見える透明袋に入れる

燃やすごみ収集日の朝8時30分までに  
ごみ集積場に出す

※野菜くずなどは、燃やすごみ指定袋(白袋)に入れて出してください。

※段ボールや米袋に入れて出さないでください。

### 資源回収ステーションへの持ち込み

○第2資源回収ステーション(大草5786-83、土・日のみ(1/1~1/3除く)午前8時30分~午後5時)

○第3資源回収ステーション(新小木4-29、毎日(1/1~1/3除く)午前9時30分~午後4時)

※ビニール紐や袋は、外してお持ち帰りください。 ※枝等は、2m以下に切ってください。

