

ごみやリサイクルに関する話題をお届けします。
▶ 問合せ 産業課産業振興係 ☎ 25-3436

村で収集できないごみ

モバイルバッテリーやテレビ・冷蔵庫などの家電、事業で使用したビニールなどの産業廃棄物は村で収集を行っておりません。購入店や収集業者などに確認し、処分をお願いします。

ごみの不法投棄は絶対に行わない。
正しい方法で処分しましょう。

収集できないごみの出し方

モバイルバッテリー・ボタン電池など

電気店やホームセンターなどに設置してある「リサイクルBOX」を活用してください。



産業廃棄物

農業で使用した器具やビニールなどは購入店や販売店、農協に相談し処分してください。



家電4品目

(テレビ・冷蔵庫・洗濯機・エアコン)
買い替え時に引き取りを依頼する。また、指定引取場所に搬入する。(例：ブカタ資源など)



消火器

買い替え時に引き取りを依頼する。消火器リサイクル窓口に依頼する。



タイヤ・バッテリー

購入店や販売店に相談し、処分してください。また、年3回の粗大ごみ収集日の内、8月の収集時に専門業者による引き取り(有料)を行っています。



医療ごみ

(注射器や点滴用品など)
病院や薬局などの医療機関に依頼し処分してください。



野菜食活

毎月29日は、やさい王国昭和村の日

春キャベツと

しらたきの炒め煮

POINT

しらたきは乾煎りすることで、味がしみこみやすくなります。



材料(4人分)

- キャベツ 300g
- 人参 100g
- しらたき 1袋(160g)
- ツナ缶 1缶
- 鶏ガラスープの素 小さじ2
- ④ 水 100ml
- しょうゆ 小さじ2
- ごま油 小さじ2
- いりごま 適宜

1. キャベツは2～3mm幅くらいの細切りにし、人参は千切りする。
2. しらたきはさっとゆで、水気を切り、食べやすい長さに切る。フライパンに入れて中火にかけ、水気がなくなるまで乾煎りする。
3. 2のフライパンに、1、ツナ、合わせた調味料Aを入れ、蓋をして野菜がしんなりするまで加熱する。
4. 蓋をとり、水気がなくなるまで炒める。仕上げに、ごま油をさっとからめ、いりごまをふる。

【1人分栄養価】 エネルギー104kcal、たんぱく質4.9g、脂質6.4g、食物繊維3.3g、食塩相当量1.0g