

## 廃食用油の回収がはじまりました

村では、ごみの減量と環境への配慮のため、ご家庭の廃食用油を回収します。回収された廃食用油はバイオディーゼル燃料やアスファルトの原料などにリサイクルされます。使用済みはもちろん、期限切れのものでも回収できます。ぜひご協力をお願いします。

### 廃食用油の出し方

- 1 容器(ペットボトルや一斗缶、ペール缶)を用意する。
  - 2 パン粉や天かすなどは取り除く。
  - 3 油を冷ました後、容器に入れる。
  - 4 蓋をしっかりと閉める。
  - 5 容器を回収場所に持ち込む。
- (注意) ごみや水が混入しているもの、ビン容器のもの、凝固剤を使用したものは回収ができません。

### 回収できるもの(液状の植物性油)

▼ サラダ油(なたね油、ごま油、コーン油、ひまわり油、大豆油、米油、綿実油、落花生油、べに花油)  
▼ その他の油(オリーブオイル、亜麻仁油、健康機能油)

### 回収できないもの

▼ 植物性油(マヨネーズ、ドレッシング類)  
▼ 動物性油(バター、ラード)  
▼ 鉱物油(灯油、ガソリン、軽油、機械油)

### 回収場所

#### 旧給食センター

▼ 住所 糸井162-2  
▼ 時間 時間指定はありません  
旧給食センター敷地内に設置してある回収用の倉庫をご利用ください。



▲ 廃食用油回収倉庫

容器はきれいな状態でお持ちいただき、搬入後は扉をしっかりと閉めてください。

## 野菜食活

毎月29日は、やさい王国昭和村の日

### 保育園で大人気

### 野菜たっぷり和風サラダ

#### POINT

塩こしょうを入れることで味がしみます。



#### 材料(2人分)

|            |      |
|------------|------|
| レタス        | 40g  |
| サニーレタス     | 30g  |
| きゅうり       | 40g  |
| 人参         | 30g  |
| かにかま       | 20g  |
| ごま油        | 小さじ1 |
| すりごま       | 小さじ2 |
| めんつゆ(三倍濃縮) | 小さじ1 |
| きざみのり      | 1g   |
| 塩こしょう      | 適宜   |

1. レタスは2cm角、きゅうりは半月切り、人参は千切りにする。かにかまは細かくほぐしておく。
2. 人参はさっとゆで、水気を切っておく。
3. ボウルで野菜、調味料Aをよく和える
4. きざみのりを加えて和え、塩こしょうで味をととのえる。

#### 【1人分栄養価】

エネルギー60kcal、たんぱく質2.6g、脂質3.5g、食物繊維1.6g、食塩相当量0.5g