

野焼きは禁止されています

野焼きとは、家庭ごみを庭や空き地で燃やす野外焼却のことをいいます。野焼きは法律により禁止されており、5年以下の拘禁刑もしくは1,000万円以下の罰金、またはその両方が科せられることがあります。野焼きを行うと、煙や悪臭による近隣トラブルや健康被害、火災の原因になります。ごみは野外焼却せずに分別して収集日に出しましょう。

野外焼却の例外

- ・ どんど焼きなどの伝統行事や風俗習慣上の行事
 - ・ 災害予防、応急対策、復旧のための焼却
 - ・ 焼却処分計画に基づく農作物収獲残さの焼却
 - ・ キャンプファイヤーなどの学校教育、社会教育活動上の焼却
 - ・ バーベキューなど、小規模な生活環境の保全上支障が生じないと認められた焼却
- ※風が強い日や乾燥している日は、火災の危険があるため絶対にやめる。
※ゴム・プラスチック類の焼却は禁止されています。焼却した場合、罰則の対象となります。

例外時の注意点

- ・ 風向きや場所に十分配慮し、近隣に迷惑がからないように注意すること。苦情があった場合、行政指導の対象となる場合があります。

『利根沼田新ごみ処理施設整備基本計画(素案)』説明会の開催

利根沼田広域市町村圏振興整備組合では、利根沼田5市町村による新たなごみ処理施設建設に向け、基本計画をまとめた施設整備基本計画(素案)を策定いたしました。

つきましては、利根沼田管内居住の皆様を対象に、次のとおり説明会を開催いたします。

日時 10月15日(水) 午後7時から

会場 昭和村役場 302会議室

問合せ 利根沼田広域市町村圏振興整備組合

一般廃棄物処理推進室 ☎22-3202

野菜食活

毎月29日は、やさい王国昭和村の日

秋なす入り

チーズタッカルビ

POINT

秋なすは皮が薄くて柔らかいのが特徴で、短時間で火が通ります。

材料(4人分)

鶏もも肉(小間切れ)	300g
キャベツ	250g
玉ねぎ	90g
にんじん	70g
なす	80g
とろけるチーズ	60g
ごま油	小さじ1
おろししょうが	9g
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1と1/3
コチュジャン	小さじ2/3
とうがらし	お好み

1. キャベツは2cm幅のざく切り、玉ねぎは2mm幅にスライス、にんじんは短冊切り、なすは半月切りにする。
2. フライパンにごま油を敷いて、中火で鶏肉を炒める。
3. 鶏肉に火が通ったら、玉ねぎ、にんじんを入れしんなりするまで炒める。玉ねぎが透明になりしんなりしてきたら、キャベツを入れ、さらに炒める。
4. ③の野菜に火が通ったら、なすを入れて炒める。
※炒めすぎると色が変わってしまうため注意
5. 調味料Aを混ぜ合わせ④に入れ、炒め合わせる。
6. チーズをちらして蓋をし、弱火でチーズが溶けるまで蒸し焼きにする。



【1人分栄養価】 エネルギー288kcal、たんぱく質20.8g、脂質16.2g、食物繊維2.4g、食塩相当量1.5g