

製品プラスチック(硬質プラ)の

分別方法

製品プラスチックとは

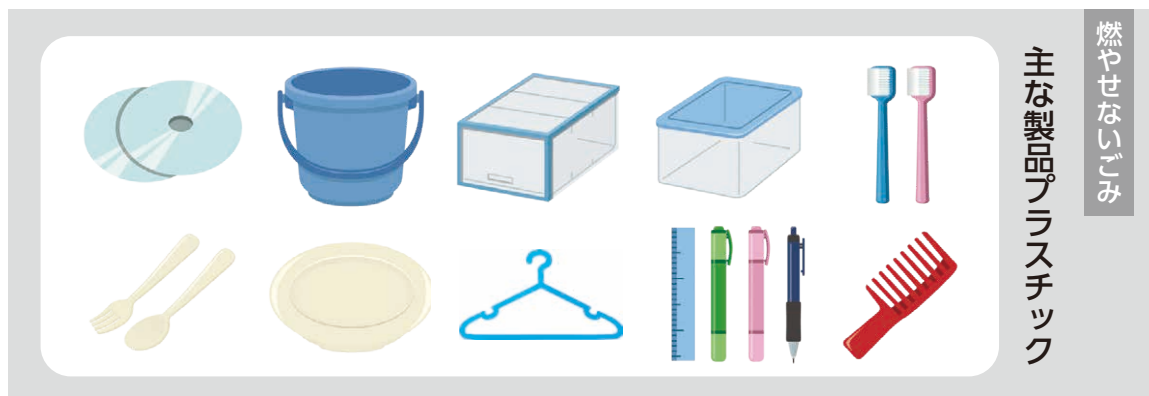
クレジットカードよりも厚く、容器や包装物でなくそのもの自体が製品であるプラスチック製品を指します。また、およその部分がプラスチック素材の製品を指します。

正しい分別方法

一辺が30cm以内のものを透明または半透明の袋に入れ「燃やせないごみの日」に備え付けの青色のネットの中に出してください。

※注意事項

- ・一辺が30cmを超える物は、小さくする。小さくできない場合、粗大ごみとして出してください。
- ・付属している金属部分などは、分別してください。
- ・農薬用資材は出さないでください。
- ・対象外の場合は回収されません。



野菜食活

毎月29日は、やさい王国昭和村の日

給食レシピ

小松菜サラダ

POINT

野菜をたくさん食べられる給食で人気のサラダです。



材料(2人分)

小松菜	80g
ほうれん	80g
人参	40g
ホールコーン	30g
ベーコン	23g
マヨネーズ	大さじ1
めんつゆ(三倍濃縮)	小さじ1
こしょう	少々

1. 小松菜、ほうれん草はゆでて、水気をよくしぼり、2cm幅に切る。
2. 人参は千切りにし、ゆでる。
3. ベーコンは千切りにし、さっと炒める。
4. ボウルにすべての材料を入れ、よく和える。マヨネーズ、めんつゆ、こしょうで味をととのえる。

【1人分栄養価】 エネルギー125kcal、たんぱく質3.7g、脂質9.4g、食物繊維2.9g、食塩相当量0.7g