

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

容器包装プラスチックのステーション回収を始めます

ごみの多くを占める容器包装プラスチックのステーション回収を実施し、燃やせるごみの削減、リサイクル率の向上を目指します。

回収日

第2・第4火曜日

※午前8時30分までにステーションに持ち込んでください。

回収場所

各地区ごとに決められたプラ回収ステーション

※詳細は、全戸配布予定のチラシまたは村ホームページでご確認ください。

出し方

透明または半透明の袋に入れる。指定の袋はありません。

注意事項

- ・ 容器包装プラ以外のものは出さない
 - ・ 汚れているものは洗ってから出す
 - ・ 場所、日にち、時間を間違えない
- ※対象外のもの（混ざっている場合）が回収できないことがあります。

回収するもの

容器包装プラスチック

♻️マークが目印です

品目例 ペットボトルのラベル、お菓子やパンなどの袋、シャンプーや調味料のボトル、総菜トレイ、卵・納豆のパック、弁当容器など



野菜食活

毎月29日は、やさい王国昭和村の日

保育園レシピ

うどんのごまマヨ和え

POINT

うどんには血の巡りをよくし、疲労回復効果などがあります。



材料(2人分)

うどん	50 g
ほうれん草	70 g
にんじん	20 g
鶏ささみ	30 g
みそ	小さじ1/2
マヨネーズ	小さじ2
砂糖	大さじ1/2
すりごま	大さじ1/2

1. うどは5mm幅の薄めの短冊切り、10分ほど酢水にさらし、アク抜きをする。さっとゆでて、水気を切っておく。
2. にんじんは千切り、さっとゆでて、水気を切っておく。
3. ほうれん草はゆでて、水気をよくしぼり、2cm長さくらいに切る。
4. 鶏ささみはゆでて、細かく裂いておく。
5. ボウルに調味料Aを混ぜ合わせ、食材を加えてよく和える。

【1人分栄養価】 エネルギー89kcal、たんぱく質6.3g、脂質4.9g、食物繊維2.0g、食塩相当量0.3g