

容器包装プラスチックを ステーションで回収します

容器包装プラスチックとは、商品の入れもの(容器や商品の包み(包装)のことです。分別の際は、**♻️**マークを目印に分別してください。マークは、商品本体や袋などに明記されています。

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1カ所の決められたステーション

※詳細は、回覧または村ホームページでご確認ください。

出し方

中身が見えるように透明または半透明の袋を使用する。

主な容器包装プラスチック

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



正しく分別することで、物を運ぶ時の「パレット」や駐車場の「車止め」、花壇などに使われる「擬木」などにリサイクルされます。

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、時間を間違えて出さない

※今までもあり、集団回収でも出せません。
 ※対象外のもの(混ざっている場合、回収できないことがあります)。

野菜食活

毎月29日は、やさい王国昭和村の日

ヘルスメイト考案
 こんにやくレシピ

しらたきナポリタン

POINT

しらたきを乾煎りすると水分が抜け、味がしみこみやすくなります



材料(2人分)

しらたき…………… 200g
 ウインナー…………… 2本
 玉ねぎ…………… 1/4個
 ピーマン…………… 1個
 ケチャップ…………… 大さじ3
 中濃ソース…………… 大さじ1
 すりおろしにんにく…………… 小さじ1/2
 塩こしょう…………… 少々
 オリーブオイル…………… 大さじ1
 粉チーズ…………… 小さじ1/3

1. 玉ねぎ、ピーマンを薄切りにする。
2. ウインナーを斜め薄切りにする。
3. しらたきを沸騰したお湯に入れて3分ほどゆで、お湯を切る。鍋にしらたきを戻し、強火で乾煎りする。
4. フライパンにオリーブオイルを入れ中火で熱し、玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎが透き通ったらピーマンを軽く炒め、しらたき、Aを加えて炒め合わせる。
5. 全体的に味がなじんだら火からおろし、器に盛り付け、粉チーズをかける。

【1人分栄養価】 エネルギー158kcal、たんぱく質3.3g、脂質9.0g、食物繊維4.6g、食塩相当量1.8g