廃食用油を回収しています

村では、ごみの減量と環境への配慮のため、家庭から出る廃食用油の回収を行っています。回収された廃食用油は、バイオディーゼル燃料や工業製品の原料（アスファルトやインクなど）にリサイクルされています。

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。
敷地内に設置された回収用倉庫をご利用ください。


▲廃食用油回収倉庫

回収場所への出し方

▼大きな油かすなどは取り除く。
▼容器（ペットボトル、一斗缶、ペール缶）に入れる。
▼容器ごと回収用コンテナに出す。
※ガラス製、汚れた容器は使用しないでください。


▲回収された廃食用油

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

▼**調味料**（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）

使用済みはもちろん、期限切れのものも回収しています。廃食用油の回収にご協力お願いします。

野菜食活

毎月29日は、やさい王国昭和村の日

保育園の給食レシピ

かぼちゃのサラダ



POINT
きゅうりを塩もみしないことで、みずみずしさとシャキシャキ食感を楽しめます

材料（２人分）

かぼちゃ（冷凍）	100ｇ
マカロニ	5ｇ
きゅうり	25ｇ
マヨネーズ	10ｇ
プレーンヨーグルト	10ｇ

1. かぼちゃを食べやすい大きさ（１cm幅）に切り、レンジで蒸した後、粗熱を取る。
2. きゅうりを半月切りにする。
3. マカロニをゆで、水気をきる。
4. ボウルに１～３を入れ、マヨネーズとプレーンヨーグルトを入れてよく和える。

【１人分栄養価】エネルギー91kcal、たんぱく質1.9ｇ、脂質4.1ｇ、食物繊維2.3ｇ、食塩相当量0.1ｇ