

# エコプラザごうど インフォメーション

**開館日**  
7月3日(水)、7日(日)、10日(水)、17日(水)、  
24日(水)、31日(水)  
**開館時間**  
9:00～11:00 開館日をご確認のうえ、お出掛けください。

※この施設は、資源ごみ回収の施設です。開館日(時間)以外の持ち込み、可燃ごみ・不燃ごみ・粗大ごみの持ち込みは、お断りしています。

**回収品目**  
ビン類、アルミ缶、スチール缶、ペットボトル、プラスチック  
ボトル、牛乳パック、新聞、チラシ、雑誌、段ボール、古着、  
毛布(電気毛布は不可)、雑紙、小型家電

※ビンなどは水洗いして出して  
ください。汚れている物は、  
お返しすることになります。  
※新聞・チラシ・雑誌・段ボール  
は、ひもで固く縛ってお持ち  
ください。  
※プラスチックボトルは、キャッ  
プと容器を分けてお持ちく  
ださい。(ポンプは不燃ごみへ)

※ペットボトルはラベルをはがして  
出してください。  
※小型家電はデジタルカメラ、  
携帯電話、家庭用ゲーム機で縦  
15cm×横30cm×奥行き30cm  
程度の大きさまでが対象です。  
パソコンなどの家電リサイクル  
法対象品目は回収できません。

**おもちゃ病院  
開催のご案内**

直してもらいたいおも  
ちゃはありませんか。  
お気軽におもちゃ病院  
までお持ちください。

**日時** 7月9日(火)  
10:00～12:00

**場所** 社会福祉協議会  
(デイサービス内)  
神戸町社会福祉協議会  
☎28-0223

昨年と比べ可燃ごみ量が  
**1トン減!**

可燃ごみ量(町収集分)単位:トン

	5月	年度計
平成30年度	252	494
令和元年度	252	493

👉 今後も皆さまの  
ご協力を  
お願いします。  
※各年度とも5月までの累計

**し尿くみ取り収集予定表(7月)**

収集予定日	くみ取り収集地区
1日・2日	昭和町・三津屋・高塚・起・幸町・栄町・宮町・井田
5日・6日	更屋敷・末守・西保・新西保
9日・10日	北島・福井・新和・丈六道・安次・田・和泉
11日・12日	南方・八条・加納・中沢・斉田・柳瀬
22日・23日	本町・上新町・あさひ町・瀬古
25日・26日	鍛冶屋町・川西・前田・東方・新屋敷・下宮・横井・ 北一色・峰之井・第一中島・西座倉・落合・付寄・ 横町・下新町

中央清掃(株) 神戸営業所 ☎27-6181

わが町の緊急出動(5月度)

交通事故発生件数	救急車出動状況
人身事故件数 5件(15)	出動件数 63件
死者数 0名(0)	搬送人 59名
負傷者数 7名(20)	
火災発生状況	資料出典:
建物火災件数 0件(0)	大垣警察署
車両火災件数 0件(0)	大垣消防組合北部消防署
その他の火災 0件(0)	( )内は平成31年1月からの累計

**ふれあいごうど朝市・夕市について**  
小松菜、ねぎ、モロヘイヤが1袋50円!お買い得です!

朝市	夕市
<b>7月7日(日)</b> 7:00～9:00	<b>7月28日(日)</b> 16:00～18:00

**場所** ばらの里 入口 皆さまぜひお越しください!



**材料 なすのひき肉のせチーズ焼き**  
(4人分)

たまねぎ……………160g なす……………4本(480g)  
バター……………大さじ1 薄力粉……………適量  
トマト……………400g 大葉……………12枚  
豚ひき肉……………400g ピザ用チーズ ……120g  
(A) 塩……………小さじ1/3 ラディッシュ8個(280g)  
こしょう……………少々 バター……………大さじ1/2  
ナツメグ……………少々 (1人分)

エネルギー	たん白質	カルシウム	食物繊維	食塩相当量
410kcal	28.5g	395mg	4.5g	1.3g

●ヘルシークッキング ●食生活改善協議会 *Healthy Cooking*

～ 夏バテ対策レシピ ～

夏が本格的に始まりました!暑い夏を元気に過ごしていただくためには、バランスの良い食事が大切です。暑くなってくると、そうめんなどの炭水化物に偏りがちですね。不足しがちなたんぱく質・ビタミン・ミネラルなどを積極的に摂っていただき、夏バテ対策をしましょう!

今回ご紹介するレシピには、旬の野菜でミネラルが豊富な“なす”を使用しました。また、豚肉にはたんぱく質およびビタミンB群も多く含まれるため、夏バテ対策にはピッタリなレシピです。たくさん食べて暑い夏を乗り切りましょう!

- 作り方**
- ①たまねぎは、みじん切りにする。フライパンにバターを入れて中火で熱し、たまねぎがしんなりするまで炒めて、冷ましておく。
  - ②トマトは、厚さ5mmの半月切りにして、16枚用意しておく。
  - ③ラディッシュの葉を細かく刻み、バターで炒める。
  - ④ボールにひき肉を入れて、炒めたたまねぎ・(A)を加え、粘りが出るまで手でよく混ぜて8等分しておく。
  - ⑤なすは、ヘタを除いて縦半分に切る。切り口に薄力粉を薄くふり、④の肉だねを平らに乗せて、その上に③・②・ピザ用チーズを乗せる。
  - ⑥耐熱皿に乗せて、170℃のオーブンで20分程焼く。
  - ⑦せん切りした大葉・塩漬けたらディッシュとともに盛り付けて完成。