

開館日

4月4日(日)、7日(水)、14日(水)、
18日(日)、21日(水)、28日(水)

開館日をご確認のうえ、お出掛けください。

開館時間 9:00～11:00

※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、お断りしております。

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、雑紙、小型家電、古着

※ビン等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。

※プラスチックボトルは、中を水洗いし、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、中を水洗いし、ラベルをはがして出
してください。

※スプレー缶は、中身を使い切り、風通しの良い安全な
野外で穴をあけてから出してください。

※新聞・チラシ・雑誌・段ボールは、ひもで強く縛って
お持ちください。

※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。

産業環境課 ☎ 27-0178

昨年と比べ
可燃ごみ量は

84トン 増量

可燃ごみ量(町収集分)
単位:トン

	2月	年度計
令和元年度	191	2,636
令和2年度	198	2,720

今後も皆さまのご協力をお願いします。
※各年度とも2月までの累計

4月のイベント

4月18日(日)

「布団・カーペット類を回収します」

9:00～11:00 1枚あたり500円

※1m以内にたたみ、ひもで固く縛ってお持ちください。
※ダウン50%以上の表示のある羽毛布団は無料です。
※ダウン50%未満の羽毛布団は燃えるごみで出してください。
※電気カーペットは丸めて縛り、「電気カーペット」と貼り紙をし、
大型ごみで出してください。

し尿くみ取り収集予定表(4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
8日・9日	福井・新和・丈六道・安次・田・和泉
13日・14日	南方・八条・加納・中沢・斉田・柳瀬
20日・21日	本町・上新町・あさひ町・瀬古
26日・27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	



材料 鶏肉と大根のスタミナ照り焼き(4人分)

鶏もも肉	1枚	a	しょうゆ	大さじ1
大根	250g		みりん	大さじ1
片栗粉	適量		砂糖	大さじ1
			酒	大さじ2
			にんにく	小さじ1/2

エネルギー	たん白質	カルシウム	食物繊維	食塩相当量
204kcal	13.1g	21mg	0.9g	0.8g

(1人分)

ヘルシークッキング Healthy Cooking

電子レンジを使って時短!

大根にもしっかり味が染みて美味しい☆

今月ご紹介するレシピは「鶏肉と大根のスタミナ照り焼き」です。大根は一口大に切り、電子レンジで加熱することによって時短で仕上げることができます。ジューシーな鶏肉と、その鶏肉のうま味をしっかり染み込ませたスタミナたっぷりな大根を、ぜひお楽しみください♪

作り方

- ①鶏もも肉・大根は一口大に切る。
- ②大根は耐熱皿にのせ、ラップをして電子レンジ(600W)で3分程度加熱をする。
- ③①・②の表面に片栗粉をまぶす。
- ④熱したフライパンに油を入れ、鶏肉の皮面から焼く。焦げ目がついたら、鶏肉はひっくり返す。同時に大根も投入して焼く。
※フタをし、鶏肉の中までしっかり火を通す。
- ⑤全体的に火が通ったら、フライパンに(a)を入れ、照りがでるまで焼いたら完成。