

# エコプラザごうど

## インフォメーション

### 開館日

6月2日(水)、6日(日)、9日(水)、  
16日(水)、23日(水)、30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

※来館時には、マスクを着用し、他の利用者との距離を確保してください。

※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、古着、毛布(電気毛布は不可)、雑紙、小型家電

※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、ひもで堅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 可燃ごみ量(町収集分)単位:トン

# 35トン 減量

	4月	年度計
令和2年度	274	274
令和3年度	239	239

今後も皆さまのご協力をお願いします。  
※各年度とも4月までの累計

### リチウムイオン電池の適正処理について

リチウムイオン電池は、中に燃えやすい液体が入っていることから、破損や変形により発熱・発火する可能性があります。可燃ごみや不燃ごみに混ざって廃棄されたため、ごみ処理の過程で発火するという事例が全国的に相次いでおり、火災も発生しています。

リチウムイオン電池で動く製品等を処分する場合は、製品本体から電池を取り外し「有害危険ごみ」として、大型ごみの日又はエコプラザに出してください。

### し尿くみ取り収集予定表(6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
4日・5日	更屋敷・末守・西保・新西保
9日・10日	福井・新和・丈六道・安次・田・和泉
14日・15日	南方・八条・加納・中沢・斉田・柳瀬
21日・22日	本町・上新町・あさひ町・瀬古
24日・25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 ピーマンのじゃがチーズ焼き(4人分)

ピーマン……………6個      マヨネーズ……………大さじ2  
じゃがいも……………大1個      ピザ用チーズ……………適量  
パプリカ(赤)……………60g      サラダ油……………適量  
ツナ缶……………1缶

エネルギー	たん白質	カルシウム	食物繊維	食塩相当量
196kcal	7.1g	57mg	6.8g	0.3g

(1人分)

## ヘルシークッキング Healthy Cooking

●ヘルシークッキング  
●食生活改善協議会

### みんなに大人気! ツナマヨベースの チーズ焼きレシピ☆

今月ご紹介するレシピは「ピーマンのじゃがチーズ焼き」です。6月に入り、ピーマン・パプリカが旬を迎えました。お子様には少し苦手な食材かもしれませんが、今回はツナ&マヨネーズ&チーズを使用することで、食べやすいレシピに仕上がりました。ぜひお試しください♪

#### 作り方

- ①ピーマンは縦半分になり、種を取り除く。パプリカは5mm角程度に切っておく。
- ②じゃがいもは表面を洗ってラップで包み、電子レンジ(600w)で3分程度加熱する。柔らかくなったら皮を剥き、マッシャーで潰す。
- ③ボウルに①のパプリカ・②・ツナ・マヨネーズを入れて全体を混ぜる。
- ④種をくり抜いた①のピーマンに③を入れる。
- ⑤熱したフライパンにサラダ油を入れ、④のピーマン側から焼く。
- ⑥ピーマンにだいたい火が通ったら、じゃがいもの上にピザ用チーズをのせ、フタをしてチーズが溶けたら完成。