

エコプラザごうど

インフォメーション

開館日

9月1日(水)、5日(日)、8日(水)、
15日(水)、22日(水)、26日(日)、29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

65トン 減量

	7月	年度計
令和2年度	271	1,057
令和3年度	249	992

今後も皆さまのご協力をお願いします。
※各年度とも4月～7月までの累計

9月のイベント

9月26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、ひもで堅く縛ってください。

※電気カーペットは丸めて縛り、「電気カーペット」と張り紙をして大型ごみで出してください。

※ダウン50%以上の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。

※ござは50cm以内に切って燃えるごみに、ウレタンマットレスは大型ごみで出してください。

燃えるごみの収集日の変更について

燃えるごみの収集日について(月・木曜地区)

祝日により以下のとおり収集日の変更されています。

9/23(木・祝) → 9/24(金)

※くらしのカレンダーには変更後の収集日が記載されています。

※9/24(金)は(火・金曜地区)と収集日が重なるため、収集時間が遅くなる場合があります。

し尿くみ取り収集予定日(9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
6日・7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
27日・28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 さつまいものガリバタ炒め(4人分)

さつまいも… 200g おろしにんにく …… 小さじ1/2
 鶏もも肉… 1枚 サラダ油… …… 適量
 しいたけ… 2枚 (a) { めんつゆ …… 大さじ1
 たまねぎ… 1/4玉 { しょうゆ …… 小さじ1/2
 グリーンねぎ… 20g バター… …… 10g

エネルギー	たん白質	カルシウム	食物繊維	食塩相当量
264kcal	13.7g	32mg	2.2g	0.6g

(1人分)

- ヘルシークッキング
- 食生活改善協議会

Healthy Cooking

☆食欲の秋☆にぴったりな料理!!

今月ご紹介するレシピは「さつまいものガリバタ炒め」です。さつまいもは、電子レンジを使用すれば、時短で仕上がります!にんにくの香りで食欲がUPしますね♪野菜の旬を感じながら、食欲の秋を楽しみましょう♪ぜひお試しください☆

作り方

- ① さつまいもは1cm厚さの食べやすい大きさに切り、水に浸しておく。その後、水気をきり、耐熱皿に移してラップをし、電子レンジ(600W)で2～3分程度加熱をする。
- ② しいたけ・たまねぎはスライスに、グリーンねぎは小口切りにする。
- ③ 鶏もも肉は、皮面にフォークで穴をあけ、一口大にカットする。
- ④ 熱したフライパンにサラダ油を入れ、にんにくを入れて香りをたたく。そこへ③を入れ、皮面から焼いていく。だいたい鶏肉に火が通ったら、しいたけ・たまねぎを入れ、さらに炒める。
- ⑤ ④へ①・(a)を入れ、全体を馴染ませ、仕上げにバター・グリーンねぎを炒めあわせたら完成。

♪♪にんにくの量は、お好みで調整してください♪♪