

エコプラザごうど インフォメーション

◆開館日

2月 1日(水)、5日(日)、8日(水)、
15日(水)、22日(水)

開館日をご確認のうえ、お出かけください。

◆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。

し尿くみ取り収集予定表(2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・齊田・柳瀬
20日・21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	

昨年度と比べ可燃ごみ量は

47 トン
増量!

可燃ごみ量(町収集分) 単位:トン

	12月	年度計
令和3年度	230	2,220
令和4年度	257	2,267

今後も皆さまのご協力をお願いします。
※各年度とも4月~12月までの累計

◆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



●ヘルシークッキング● 食生活改善協議会

Healthy Cooking

地産地消☆小松菜レシピ第2弾♪♪

さつまいもと小松菜としめじのマヨソテー

先月に引き続き、神戸町産の小松菜を使用したレシピのご紹介です♪
今回ご紹介するレシピは、さつまいもと小松菜としめじのマヨソテーです。マヨネーズで炒めることでコクがでます♪少ない調味料でシンプルに!おいしい!さつまいもがホクホクで、野菜がたっぷり食べられる一品となっています♪

作り方

- ①さつまいもを1cm幅の輪切りにして、水につけてアクを抜く。小松菜は3cm幅に切る。しめじは石づきを落とし、ほぐす。
- ②さつまいもをザルにあげて水気をさっときり、耐熱皿に並べふんわりとラップをかけ、電子レンジで600w 2分30秒加熱する。小松菜はゆで、水に取り、絞っておく。
- ③フライパンにマヨネーズを入れて中火にかける。フツフツしたらさつまいもを重ならないように並べ焼く。
- ④③にしめじを入れ炒めた後、小松菜を加えて炒め合わせる。
- ⑤④にしょうゆを入れ、全体を混ぜながら水分がほとんどなくなるまで炒める。※さつまいもが崩れないように。
- ⑥塩こしょうで味をととのえたら完成。

材料(4人分)



さつまいも.....200g マヨネーズ ...大さじ2
小松菜250g しょうゆ小さじ1
しめじ100g 塩こしょう少々

栄養価(1人分)

エネルギー	たん白質	カルシウム	食物繊維	塩分
119kcal	2.3g	127.5mg	3.4g	0.4g