9エュフラザごうと

◆開館日

5月 7日(日)、10日(水)、17日(水)、 24日(水)、31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(5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・8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	
11日・12日	南方・八条・加納・中沢・斉田・柳瀬	
18日・19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	
1		

中央清掃㈱ 神戸営業所 27-6181

昨年度と比べ可燃ごみ量は

可燃ごみ量(町収集分)単位:トン			
	3月	年度計	
令和3年度	233	2,882	
令和4年度	231	2,921	

今後も皆さまのご協力をお願いします。 ※各年度とも4月~3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、 プラスチック製容器包装、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。
- ※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。(キャップとラベルはプラス チック製容器包装へ)
- ※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



材料(4人分)

栄養価(1人分)

白身魚 ………4切れ バター ブロッコリー…60g オリーブオイル 大さじ1 トマト ······· 2 0 0 g 小麦粉 ………大さじ 2 にんにく ………4 g 塩こうじ ……大さじ2 野菜 ………お好み

エネルギー たん白質 カルシウム 食物繊維 食塩相当量 12.7g

●ヘルシークッキング● 食生活改善協議会 Healthy Cooking

シンプル調理で簡単に作ろう☆白身魚のソテー 白身魚のソテー

お肉と比べて、調理が難しそうなイメージのある魚料理ですが、栄養豊富な 魚も普段の献立に取り入れたいですよね。今回ご紹介するレシピは白身魚のソ テーです。フライパンに油やバターを熱して、食材を炒め焼きする調理方法で す。幅広い味付けで楽しむことができ、切り身魚を使えば、さばく手間もかか らず手軽に作ることができますよ♪

作り方

- ①トマトは皮ごとざくぎりにする。
- ②熱したフライパンにオリーブオイルとにんにくを加え香りが出 たらトマトを加え強火で炒める。
- ③バターを加えて火を止め、溶かし混ぜたらトマトソースの完成。
- ④白身魚はペーパーで水分をふき取ってから塩こうじをし、小麦 粉を両面につける。
- ⑤フライパンにバター、オリーブオイルを入れ、④の両面を焼く。 ⑥⑤を皿に取り出し③をかけ、野菜を添える。