

使用済み小型家電品の回収を行っています

資源の有効利用と環境負荷の低減に向けたごみ減量の取り組みとして、「使用済み小型家電品の回収」を行っています。

併せて新聞・雑誌・ビン・缶・ペットボトルなどの資源ごみも回収しています。

■日時 毎月第1・第3土曜日の午前9時～午前11時30分

■場所 オアシスセンター駐車場

■回収できるもの

▽パソコン ▽ビデオデッキ ▽デジタルカメラ
▽ドライヤー ▽ファンヒーター ▽CDラジカセ
▽携帯電話やスマートフォン ▽扇風機 など

回収できるものの詳細については、町ホームページをご覧ください。

※パソコンなどのデータは各自で消去してください。

※電池やバッテリーが外せる場合は、外して出してください。

※壊れていても回収します。

※一度回収した品は返却できません。

■回収できないもの

▽家電リサイクル対象品

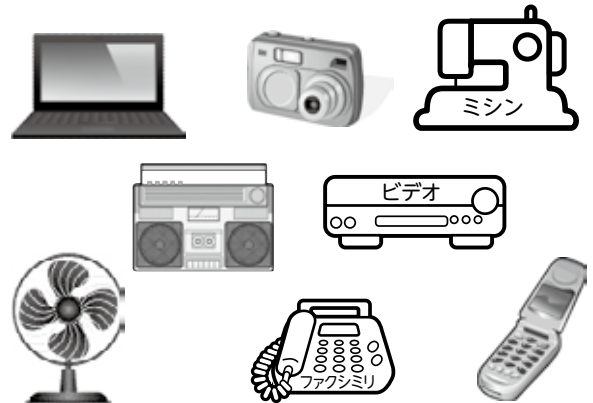
(冷蔵庫・洗濯機・エアコン・テレビ・冷凍庫・衣類乾燥機など)

▽大部分がプラスチックや木でできているもの(おもちゃやスピーカー)

▽バッテリー、乾電池、蛍光管、電球 など

■問い合わせ先

建設環境課環境係 ☎(48)1111(内1211・1212)



シリーズ食育 39



～愛知県農村生活アドバイザー「玉ねぎシュウマイ」レシピ～

JAあいち知多女性部ぷちとまくらぶ 阿久比地域の取り組みについて ～ぷちとまキッチン～

JAあいち知多女性部ぷちとまくらぶは、地域の若い女性の交流などを目的に活動しています。その一つ「ぷちとまキッチン」では、地元で採れた野菜や米などを使ったお菓子や郷土料理を作ります。

7月は愛知県農村生活アドバイザー阿久比支部を講師に迎え、阿久比町産の玉ねぎを使って「玉ねぎ寿司」「玉ねぎシュウマイ」「玉ねぎスープ」の3品を作りました。

参加者からは、食欲がなくても食べられると好評でした。主催者らは「これからも地産地消を軸に『食』に興味を持ってもらい、健康な食生活を次世代にも伝えていきたい」と話しました。

今回は「玉ねぎシュウマイ」のレシピを紹介します。夏の玉ねぎのおいしさを味わってください。

■問い合わせ先

産業観光課農政係 ☎(48)1111(内1222)



玉ねぎシュウマイ



玉ねぎを使用した料理3品

材料(4～5人分)

・玉ねぎ	200g
・豚ひき肉	300g
・シュウマイの皮	24枚
・グリーンピース	24個
・片栗粉	大さじ1
・しょうが汁	小さじ1
・ごま油	小さじ1
・砂糖	小さじ1/2
・塩、こしょう	少々
・しょうゆ	適量
・練り辛子	適量

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉をまぶしておく。
 - ②ボウルに豚ひき肉、①の玉ねぎ、Aを入れて混ぜ合わせる。
 - ③シュウマイの皮に②を乗せ、形を整え、グリーンピースを上に乗せる。
 - ④蒸し器に入れ、強火で約10分蒸す。
- ※食べるときに好みに合わせ、しょうゆや練り辛子を付けてください。