

小型家電回収を実施しました

◆市民課環境係 ☎40-8256

市では地球温暖化の進行を防ぐため、ごみの減量化に力を入れて取り組んでいます。ごみの処理に伴い二酸化炭素が発生するため、ごみを少しでも多く減量することで地球温暖化の進行を防ぐことに繋がります。しかしながら、人口が減少しているにもかかわらず、ごみ排出量は減少していない状況です。

この状況を踏まえ、ごみ減量への一手として市役所の駐車場を会場とし、小型家電に含まれる金属等の再資源化と廃棄物の減量化を図るために使用済小型家電の無料回収を行っています。

リサイクルの促進に取り組むことで資源の枯渇を防ぎ、持続可能な社会も目指しています。昨年度の小型家電回収では、半日で過去最大の約11tもの小型家電を回収することができました。これは、一年間で市全体のごみ収集所から回収される不燃ごみの約7.3%におよびます。

回収対象品目は、パソコンやスマートフォンを始めとする90種類を超える小型家電で(令和7年現在)、6月1日(日)に実施した小型家電回収では、600名を超える方々に小型家電をお持ち込みいただき、たくさんの小型家電を回収することができました。

秋に2回目を開催する予定です。不燃ごみとして処分する前に一度立ち止まって小型家電として再資源化できるか確認してみましょう。リサイクルと、ごみの減量化にご協力をお願いします。回収品目は右記二次元コードからご確認ください▶



おススメの一冊「えくぼの本棚」



『やなせたかし物語』

やなせスタジオ／作・絵 フレーベル館／発行

アンパンマンの生みの親、やなせたかしさん。やなせさんが自画像がわりに描いていた「やなせうさぎ」をモチーフとし、94年にわたる生涯を描いた伝記絵本です。



新着図書紹介



※他にも多数の新着図書を取りそろえています。

一般書

- 乱歩と千畝／青柳碧人 ■ニンジャ／今野敏
- 発達障害&グレーゾーンの中高生の育て方／井上雅彦
- だったらこれならどうですか／ヨシタケシンスケ

児童書

- うめぼしつくったよ／ひさかたチャイルド
- パンツのひもゆるざえもん／森くま堂
- マウスとほんやさん／ロバート・スターリング

図書館

南陽市立図書館
ようこそ ☎43-2219

【7月】

- 開館時間 火～金曜 10時～20時
- 土・日曜、祝日21日(月) 10時～17時
- ※16日(水) 酒番所開催のため17時閉館
- 7月の休館日 7日(月)、14日(月)、22日(火)、28日(月)



おはなし会(児童コーナー)



- おばあちゃんのおはなし会(更生保護女性会) 7/5(土)、8/2(土)11時
- どんぐりおはなし会(どんぐりお話し会) 7/12(土)11時
- しんちゃんおはなし会(しんちゃんお話し会) 7/26(土)11時



市立図書館おたのしみ会



- 市立図書館からのお願い 7/19(土)11時
- 返却が遅れている本がございましたら、図書館までお持ちくださるようお願いいたします。

食改さんの

おすすめレシピ

野菜たっぷり酢鶏

「野菜を使った主菜」編

材料(6人分)

鶏むね肉	1枚	(調味料A)	
油	適量	水	1/2カップ
酒	大さじ1	しょうゆ	大さじ3
塩・こしょう	適量	酢	大さじ2
片栗粉	大さじ4	みりん	大さじ1と1/2
じゃが芋	1個	片栗粉	大さじ1
にんじん	小1本	砂糖	大さじ1
ズッキーニ	好きなだけ	ケチャップ	大さじ3
生しいたけ	好きなだけ		
玉ねぎ	1/2個		
ピーマン	2個		
ごま油	適量		



市食生活改善(母子保健)推進員連絡協議会

◆事務局・すこやか子育て課すこやか係 ☎40-1691

作り方

- ①じゃが芋とにんじんは、少し厚めのいちょう切りにしてレンジで2分加熱する。
- ②ズッキーニは厚めの半月切り、生しいたけは半分に切る。玉ねぎは、1cm幅のくし形に切る。ピーマンは種を除き、乱切りにする。
- ③鶏むね肉はひと口大のそぎ切りにし、酒、塩、こしょうをもみ込み片栗粉をまぶして混ぜる。
- ④フライパンで少し多めの油で鶏むね肉を焼く。
- ⑤焼き終わったら、いったん取り出す。ごま油を入れてから②の野菜を炒める。火が通ったら、①のじゃが芋、にんじんと③の鶏むね肉を入れる。
- ⑥Aの調味料を全部混ぜて⑤に回し入れ、とろみがつくまでかき混ぜながら煮込む。

1人分当たり栄養価

エネルギー 179kcal
たんぱく質 9.6g / 脂質 5.9g / 食塩相当量 2.0g

ワンポイント

豚肉を鶏むね肉に変え、野菜をたっぷり使ったヘルシーな酢鶏です。材料の準備ができれば、炒めるだけです。



吉野地区食改の皆さん