

エコリーダー

だより

「エコリーダーだより」は
吹田市廃棄物減量等推進員の
地域でのごみ減量・再資源化活動や、
市の施策を紹介するたよりです。

第54号

令和2年10月26日



キャベツカツ



※料理研究家 行長万里先生
(東京都江戸川区)のレシピです。

【HP】<https://cookpad.com/kitchen/10421939>

「消費者庁のキッチン」で検索!

残っちゃった食材
どうしよう…



そんなときは

「消費者庁のキッチン」

を活用しよう!

【材料】(2人分)

キャベツの芯 60g
小麦粉 大さじ1と1/2
水 さじ1と1/2
中濃ソース 大さじ1/2
乾燥パン粉 1/3カップ
サラダ油 大さじ2

【作り方】

- ① キャベツの芯は半分に切る
- ② ボウルに小麦粉、水、中濃ソースを入れて混ぜる
- ③ ①を②に入れて衣をつけ、乾燥パン粉をまぶす
- ④ フライパンにサラダ油を入れて、中火で③を揚げ焼きにする(片面約2分ずつ)
- ⑤ ④の余分な油を切って完成!

フードドライブ

を実施しました!

2020.8.19~2020.9.2

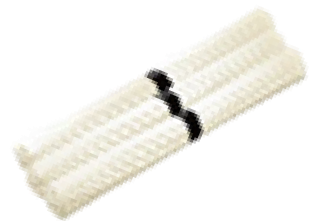
フードドライブとは、家庭で余っている「もったいない」食品を集め、福祉団体等に寄付する取組です。

寄付できる食品

→ 常温保存できる未開封の食品

寄付できない食品

- ・生鮮食品
- ・賞味期限が書いていない食品
- ・賞味期限まで日にちがながい食品
- ・アルコール類(料理酒はOK)



環境政策室に提供された食品は…

市内の子供食堂や福祉団体、フードバンク等に寄付されます!
具体的な寄付先は市HPにてご覧いただけます。

【HP】https://www.city.suita.osaka.jp/home/soshiki/div-kankyo/kankyoseisaku/recycle/_84304/_100767.html





提供された食品
ランキング(個数)

- 1位 缶詰 約23%
- 2位 レトルト食品 約16%
- 3位 調味料 約12%

家庭で余っていた
約249kg(541個)の食品
が提供されました!



缶詰・瓶詰



レトルト食品・インスタント
食品・乾麺等



調味料・飲料

よろしくお願ひします



次回はお歳暮の時期に
実施する予定です。

全体会（令和2年7月27日）での御意見

市報にごみの出し方等について掲載してほしい。

ページ数に限りがあるため、必要に応じて掲載します。

マスク専用のごみ箱を設置してほしい。

設置することはできません。収集体制が確保できず、また、収集作業員への感染リスクが高まるからです。

雑がみの分別等について啓発したい。

市や（公財）古紙再生促進センター等が発行しているチラシを利用してください。チラシはホームページに掲載されています。

なぜレジ袋を有料化するの？

普段何気なく貰っているものが本当に必要か考え、ライフスタイルを見直すきっかけとするためです。

ペットボトルは資源ごみで回収できないの？

ペットボトルは拠点収集しています。綺麗な状態で収集すると、質のいいプラスチック製品にリサイクルできます。

吹田市 環境部 環境政策室 〒 564-8550 吹田市泉町1丁目3番40号

（吹田市役所 本庁舎 高層棟 2 階 232 番窓口）

電話 06-6384-1702 FAX 06-6368-9900

E-mail k_genryo@city.suita.osaka.jp