

『環境にやさしい行動』のススメ vol.17

生活環境課 (☎ 42-2111)

正しい処理で 廃棄物を資源に変えましょう

令和元年度における町のゴミ総排出量4298トンのうち、資源として再生利用(リサイクル)された量は540トンで、リサイクル率はわずか12・6%でした。ごみの排出量は年々増加する一方、リサイクル率は減少しているのが現状です。

■リサイクルにご協力を
家庭から出るごみの約6割(容積比)を占めているのが「容器包装」のごみです。この「容器」「包装」とは、ガラスびん、ペットボトル、紙製容器包装、プラスチック製容器包装、アルミ・スチール缶などで、商品などの中身を出したり使ったりすると不要になるものです。これらをごみに出す前に、資源として分別することで、焼却・埋立処理されるごみを減らし、リサイクルすることが出来ます。

■資源に区分されるものは、汚れを取ってごみと分ける
資源に区分されるものでも、汚れていたり異物が混入していると再利用できません

秋季環境衛生週間 地区内の清掃を

■期間 9月1日(水)～21日(火)
■内容 ①ごみステーションの点検②集会所や公園などの地区内の清掃 ※自治会長と環境保全推進員は、地区内の清掃状況を点検してください。清掃活動で収集したごみは、分別して収集日に出してください。

ん。リサイクルステーションに出された資源ごみの中で、収集されなかった理由の4割が「汚れ」です。中身を使い切り、水で洗うなどして、汚れを取り除いてからリサイクルに出してください。

また、「その他プラスチック」に、リサイクル対象とならない文房具やプラスチックバッグ、スプーンなどが混入していることがあります。これらは燃えるごみで出してください。

ごみの発生・排出を減らし、環境への負荷が少ない社会を目指すため、皆さん一人ひとりのご協力をお願いします。

金ケ崎町国際交流協会 ☎ 44-2099 国際交流協会コーナー

金ケ崎町西根南羽沢 55 FAX 44-2099

町国際交流協会から英会話クラスを紹介します

英会話クラスの様子を紹介！

英会話クラスでは、受講生が1人ずつ英語で自由なトピック(話題)を話します。生徒は、知っている単語や電子辞書などを使って話しますが、分からない時はディーン先生が助けてくれます。ひと通り話したら、次は皆で質問します。お互いに理解しようとする姿勢が大切なんですね。

後半はチームに分かれてカードゲーム形式の会話練習。教材用のカードなので、英語の表現方法を学べます。新しく参加した生徒さんは「先生の話すことが分からない時があるけれど、他の方が説明してくれるので助かりました。英語が好きで話せるようになりたくて参加しましたが、同時に友達もできそうです。環境が整ったらみんなで海外旅行に行けたらいいなあと思います」と楽しそうに話していました。

KIFA(金ケ崎町国際交流協会)の英会話クラスでは参加者を随時募集しています。チケット制なので、参加できない日があっても大丈夫。自分の生活のペースに合わせて、ゆる～く続けてみませんか?英語に触れる時間は非日常のような新鮮さがあって楽しいですよ。

Come and join us!!



ディーン先生と熱心に勉強する受講生

語学講座開催中!

無料体験できます。お気軽にお問い合わせください。

■英会話クラス

- ▶開催日: 毎週木曜日(午後7時～8時45分)
- ▶場所: 中央生涯教育センター視聴覚室
- ▶参加費: 1回1,000円(会員割引あります)

☎ 町国際交流協会 (☎ 44-2099)

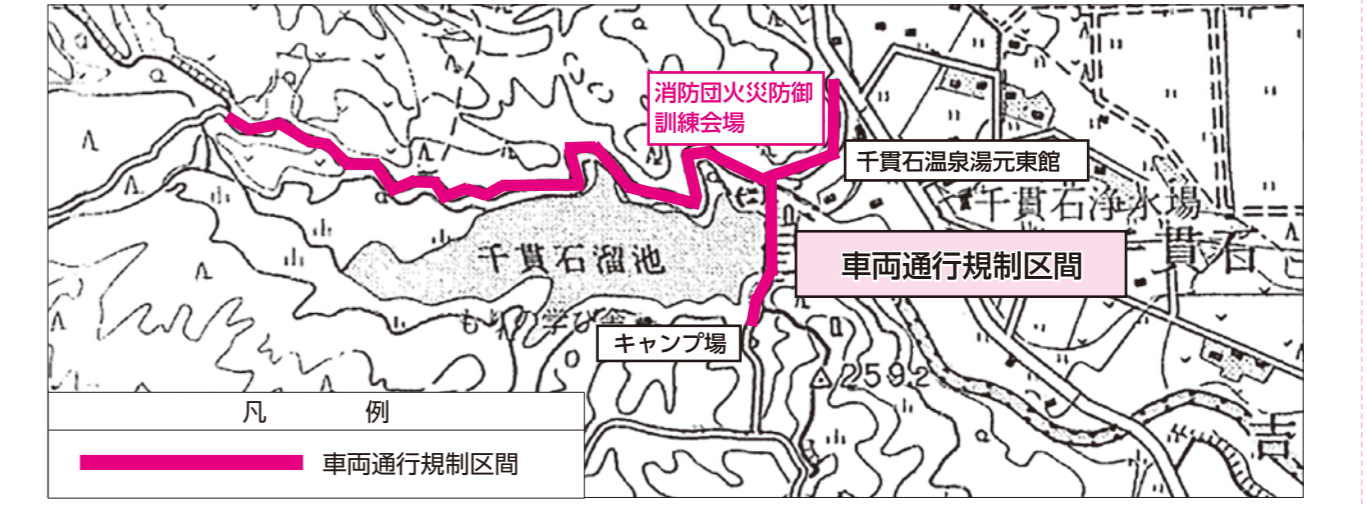
お知らせ news 町消防団による火災防御訓練のため 車両通行規制を行います

生活環境課 (内線 2134)

町消防団による火災防御訓練の実施に伴い、下記のとおり車両の通行規制を行います。付近を通行する際は、誘導員の指示に従って通行してください。

■規制場所 千貫石森林公園地内
■規制時間 8月29日(日)午前7時～正午

(承認番号) 平19, 東複第339号



おうち時間を楽しむ 食改さんの押しレシピ

保健福祉センター 元気100歳健康支援係 (☎ 44-4560)

新しい生活様式が求められる中、家族で食卓を囲む時間が増えています。家庭の食卓を豊かに健やかにするため、役立ててみてはいかがでしょうか。

サバ缶と野菜のマヨネーズあえ

そのほかのレシピも町ホームページで公開!!

手軽にできる我が家の定番料理。もう一品ほしいという時に作ります。野菜はキャベツやえのきに代えてもおいしいです。

■材料(4人分)

きゅうり	1本
塩	少々
もやし	1袋(200g)
サバみそ煮缶詰	1缶(正味120g)
マヨネーズ	大さじ1
こしょう	少々

■作り方

- きゅうりは薄い輪切りにし、塩少々でもむ。もやしはゆでる。
- ボウルに水を張り、1を入れて均一に混ぜ、水けをしぼる。
- 別のボウルにサバみそ煮をほぐし入れ、マヨネーズ、こしょうを加えて混ぜる。
- 食べる直前に、3に2を加えてあえる。

■1人分の栄養価

- ・エネルギー 97kcal
- ・たんぱく質 6.0g
- ・食塩相当量 0.5g
- ・食物繊維 0.9g

レシピ提供: 町食生活改善推進員協議会西部支部

町食生活改善推進員 菊地 美春さん