

ごみ捨てが変わる！ 読んでもらう前と後

廃プラのごみってかさばるものばかりね。ペットボトルとかバケツとか…

廃プラってペットボトルは良いけど、バケツはダメみたいよ。

何で？どっちもプラスチックごみよ。

そうなんです！これはよく間違われるんです。

「プラスチックごみ」と間違えて覚える人も多いのですが、「ペットボトル・プラスチック製容器包装(廃プラ)」は、リサイクルのための分別になります。リサイクル可能な廃プラには、次のようなマークがついていますので、マークがついているものを出してください。



これらのマークがついていないプラスチックごみは燃やすごみ等で出してください。

よく間違えて出されているもの
タッパー、バケツ、プラスチックかご等



【お願い】汚れている場合は軽く水洗いを

使い終わったマヨネーズ等、汚れているものはそのまま出されるとリサイクルできません。水で軽く洗ってから出してください。洗っても汚れが取れないものは、廃プラではなく燃やすごみに出してください。



10月のごみ収集日

粗大ごみ予約受付センター (TEL 891-5374 9:00~17:00)
*間違い電話が多発しています。電話番号は正確にお願いします。

燃やすごみ 週2回

| 月・木 | 青山、天野が原町、幾野、梅が枝、私部(一部除く)、私部西、倉治、東倉治、郡津、神宮寺、森、森北、森南(私市の一部含む)、向井田、松塚、寺、寺南野、傍示(木曜のみ) |
|-----|---|
| 火・金 | 私市、私市山手、私部1・2・5・6丁目、私部7丁目(一部除く)・8丁目(一部除く)、私部南、南星台、藤が尾、星田、星田北、星田西、星田山手、妙見坂、妙見東 |
| 月 | 藤が尾、妙見坂、妙見東、私市(一部除く)、私市山手、私部1・2・5・6丁目、私部7丁目(一部除く)・8丁目(一部除く) |
| 火 | 天野が原町、幾野、梅が枝、私部西、郡津、松塚、私部4丁目77番~80番 |
| 木 | 私部南、星田、星田北、星田西、星田山手、南星台、傍示 |
| 金 | 青山、私市1丁目1番(一部)、私部(一部除く)、倉治、東倉治、神宮寺、寺、寺南野、向井田、森、森北、森南 |

資源ごみ・粗大ごみ(無料・有料) 月1回・水曜日

| 収集地区 | 2日 | 9日 | 16日 | 23日 |
|----------------------------------|----------|----------|-------------|------------|
| 幾野、倉治、東倉治、神宮寺、寺、寺南野、森、森北、森南、傍示 | - | 粗大ごみ | 空缶・空びんなど(※) | 新聞・雑誌など(※) |
| 天野が原町、郡津、藤が尾、梅が枝、松塚、私部4丁目77番~80番 | 新聞・雑誌など | - | 粗大ごみ | 空缶・空びんなど |
| 私部(一部除く)、私部南、私部西、青山、向井田、私市、私市山手 | 空缶・空びんなど | 新聞・雑誌など | - | 粗大ごみ |
| 星田、星田北、星田西、南星台、妙見坂、妙見東、星田山手 | 粗大ごみ | 空缶・空びんなど | 新聞・雑誌など | - |

(※) 私市1丁目1番(一部)・私部8丁目(一部)を含む。

※定時収集は行っていません。ごみはきっちり分別し、決められた日の「午前8時45分まで」に決められたところへ出してください。
※無料粗大ごみ・有料粗大ごみ(合計1か月5点以内)は、粗大ごみ予約受付センターへ申し込みが必要です。月~金曜日の祝日も受付を行っています。受付期間は各収集日の1か月前~1週間前です。有料粗大ごみは、必ず「粗大ごみ処理券」が必要です(詳細は「交野市ごみ出しマニュアル」をご参照ください)。
※持ち込み粗大ごみ(有料分)は、四交クリーンセンター(☎893-0505)に前日までに要予約。



今月のおすすめ本

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| コリンのお店びらき ひこ・田中 B L 出版 | 人生の終わり方も自分流 曾野 綾子 河出書房新社 |
| 恐怖からのドンデン話 オールナイトニッポン 学研プラス | 天満橋まで 辻堂 魁 祥伝社 |
| 幕末姫 桜の章 藤咲 あゆな 集英社 | 不信の鎖 堂場 瞬一 講談社 |
| ちいさなひこうきのたび みねお みつ 福音館書店 | かわいい見聞録 益田 ミリ 集英社 |
| アッチとドッチのフルーツポンチ 角野 栄子 ポプラ社 | 戦国の教科書 天野 純希ほか 講談社 |
| ゆるゆる外来生物図鑑 さの かける 学研プラス | 9月1日 母からのバトン 樹木 希林ほか ポプラ社 |

児童書

一般書

いっしょに読んで 科学・知識の絵本

うちゅうはきみのすぐそばに

いわや けいすけ/ぶん みねお みつ/え 福音館書店

みなさんは「どこまでが空でどこからが宇宙なのか」「空と宇宙の境目がどうなっているのか」考えたことはありますか？

ページをめくると地面から少しずつ高くなっていく視点、それに伴い変わっていく景色、だんだんと近づいてくる宇宙…。緻密な鳥瞰図とそこから広がっていく宇宙、見下ろす地球の美しさが圧巻の絵本です。

文章を書いたのは日本で初めて風船による宇宙撮影を成功させた人物で、やさしい語りかけで読み手を宇宙に誘います。表紙の風船は彼が開発した装置で、作中にも登場します。あとがきにこめられたメッセージは、宇宙にあこがれる子どもたちの好奇心をくすぐり、大人の読み手の心にもきゅんと響くことでしょう。



お知らせ

倉治図書館・青年の家図書室の祝日開館(室)
倉治図書館と青年の家図書室は、10/22(祝)を開館・室します。
開館時間は10:00~17:00です。どうぞご利用ください。

問い合わせ

倉治図書館(☎ 891-1825)
青年の家図書室(☎ 893-4881)



お家で作ろう学校給食メニュー

マーボー豆腐

材料(4人分)

- 豆腐……………640ㇿ
- 豚ミンチ……………160ㇿ
- たまねぎ……………360ㇿ
- にんじん……………120ㇿ
- おろし土生姜……………6.4ㇿ
- 青ねぎ……………40ㇿ
- 干しいたけ……………中くらいのもの3枚
- おろしにんにく……………少々
- 赤みそ……………大さじ3
- テンメンジャン……………小さじ4
- トウバンジャン……………少々
- みりん……………大さじ1/2
- こしょう……………少々
- 濃口醤油……………小さじ2
- 砂糖……………小さじ2
- 油……………適量
- 片栗粉……………大さじ1(同量の水で溶く)



準備

- 豆腐は食べやすい大きさに切り、下茹でする。
- たまねぎ、にんじんは、みじん切りにする。
- 青ねぎは、小口切りにする。
- 干しいたけは水でもどして、みじん切りにする。
- 赤みそは、水で溶いておく。



作り方

- フライパンに油を熱し、豚ミンチ、おろし土生姜、おろしにんにく、こしょう、トウバンジャンを入れて炒める。
- たまねぎ、にんじん、干しいたけを加えて、炒める。
- 調味料を加え、下茹でした豆腐を入れ、崩さないように煮る。
- 水溶き片栗粉でとろみをつけ、青ねぎを加えたらできあがり。

