

イベントで活用しよう

イベントでのごみ減量の支援 ~イベントごみ減量支援制度~

町内会・自治会などのイベントで出るごみを減らすために、市では4つの支援を行っています。

4つの支援

- ① ごみの分別ステーションの無料貸出し
- ② ①の分別ステーションで回収した資源物等の引き取り
- ③ ごみの分別に関するアドバイザーの派遣
- ④ リユース食器やリサイクル容器の斡旋提供



分別ステーションの無料貸出し



洗わず返却できるリユース食器



3R公開講座をイベントに取り入れてみませんか？

3R公開講座とは地域のお祭りやイベントのステージやスペースをお借りし、歌やパネルでごみについてお話しさせていただいている講座のことをいいます。

イベントを盛り上げるとともに、ごみや環境について考えるきっかけになればと思います。親子向けやサロンなどの小規模の集まりでも実施しています。



ステージでのごみ減量PR



子ども向けの紙芝居

実践！ごみ減量アイデア



皮つきレシピだから皮イイ！かわいい！

かわいいレシピ

フライドにんじん



調理時間 15分

- 材料(2人分)
- にんじん.....1本(150g)
 - 「ピュアセレクト®マヨネーズ」.....小さじ2
 - 「片栗粉」.....大さじ2
 - ▲「丸鶏がらスープ™」.....小さじ1
 - 「青のり」.....小さじ1/2
 - 「AJINOMOTO サラダ油」.....適量

- 作り方
- ① にんじんは皮つきのまま、食べやすい長さに切り、1cm幅の細切りにする。
 - ② 袋に①のにんじん、「ピュアセレクト®マヨネーズ」を入れて混ぜ、▲を加えてふり混ぜる。
 - ③ フライパンに多めの油を入れて熱し、②を1本ずつ、カリッとまで揚げ焼きする。

かぶレーゼ



調理時間 5分

- 材料(2人分)
- かぶ.....2個(160g)
 - かぶの葉.....適量
 - コースハム.....4枚(60g)
 - 「AJINOMOTOオリーブオイル」.....小さじ2
 - レモン汁.....小さじ1
 - ▲「味の素KKコンソメ」顆粒タイプ.....小さじ1/2
 - ブラックペッパー.....少々

- 作り方
- ① かぶは皮つきのままタテ半分に切って、ヨコに薄切りにする。かぶの葉は小口切りにし、ハムは6等分の放射状に切る。
 - ② 皿に①のかぶ・ハムを交互に敷き並べ、混ぜ合わせた▲をかけ、①のかぶの葉を散らす。

おにぎり風長いも餅



調理時間 20分

- 材料(2人分)
- 長いも.....1/2本(250g)
 - 片栗粉.....大さじ1
 - ▲「ピュアセレクト®マヨネーズ」.....大さじ1
 - 「ほんだし®」.....小さじ山盛り1
 - 「AJINOMOTO サラダ油」.....大さじ1
 - 焼きのり.....適量

- 作り方
- ① 長いもは皮をよく洗い、皮つきのままひと口大に切る。耐熱容器に入れ、ラップをかけ、電子レンジ(600W)で5分ほど加熱する。熱いうちに粗くつぶし、▲を加えてよく混ぜ、4個の円盤形に丸める。
 - ② フライパンに油を熱し、①を1/4量ずつ入れて、弱火で4~5分焼く。裏返して、フタをし、弱火で4~5分焼く。焼き色がついたら取り出し、のりを巻く。

エコでお得な『エコ得レシピ』の紹介

長ネギの香味ダレ

調理時間 10分弱

- 捨ててしまう緑の部分のみを使用して作ります。
- 材料
- 長ネギ.....一本
 - ポン酢.....大さじ2
 - 砂糖.....小さじ1
 - ごま油.....小さじ1



- 作り方 ネギを細かく切って混ぜるだけ

長ネギとツナのポン酢和え

調理時間 10分弱

- 捨ててしまう緑の部分のみを使用して作ります。
- 材料
- 長ネギ.....一本
 - ツナ.....1缶(70g位)
 - ポン酢.....大さじ1
 - ゴマ.....大さじ1
 - ごま油.....小さじ1



- 作り方 ネギを細切りし混ぜるだけ