

「リサイクル広場・根岸」を開催しています

リサイクル広場根岸運営協議会が主催するリサイクル広場が、根岸にある淡嶋神社の隣地で開催されています。

たくさんの方が集まり、協力して運営が行われています。



リサイクル広場とは？

今までごみ袋を利用して捨てていたものの中から、資源化できる対象品目を指定して、無料で持ち込むことができる場所です。

- <対象品目>
- 陶磁器・ガラス食器（割れているものも可）
 - ペットボトルのフタ ●パン袋の留め具
 - 廃食用油 ●ビデオテープ ●紙容器
 - インクカートリッジ ●家庭金物
 - 小型家電（30cm×15cm以内） ●洗剤の計量スプーン

リサイクル広場根岸運営協議会会長 守屋さんのコメント

この地域では町内会のほかに、老人会、婦人会、子ども会、神社総代会、みこし会、囃子連など14の団体がありますが、束ねた組織がありませんでした。でも、リサイクル広場を開催するに当たり地域の情報と課題を共有して、地域みんなの協力で活動することにより横のつながりがより深まり、どんどん輪が広がって一体感が生まれました。

今ではリサイクル広場が地域の交流の場になっていて、中学生からお年寄りまで一緒になって運営をしています。今日は地域で採れたばかりのジャガイモをここで調理して、お昼にみんなで食べます。



集めたペットボトルのふたをみんな協力してきれいにしています

地域リサイクル広場 開催地大募集

リサイクル広場の開催に関心をお持ちの町内会・自治会の方は、3R推進課までお気軽にお問い合わせください。

いろいろなものが無料で持ち込めるんだね。



エコバックちゃんのこれってどうなの？

Vol.15

「小さな紙も分ければ資源」の巻



エコ得 レシピのご紹介

【すき焼き風肉じゃが】

T.Mさんの作品

【材料】 4人分

- ・じゃがいも 2～3個
- ・すき焼きの残り汁 適量
- ・にんじん 2本
- ・牛肉 適量
- ・玉ねぎ 1個
- ・白滝 1袋(200g)
- ・いんげん 適量

【作り方】

- ①じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、いんげんを下茹でする。
- ②牛肉、すき焼きの残り汁を加えて煮込む。
- ③煮立ったら白滝を加え、15分ほど煮込んで出来上がり。



エコポイント！
すき焼きの残り汁を使って肉じゃがを作りました

◎ エコ得レシピ大募集 ◎

3R推進課では、ごみの減量につながるレシピを募集しています！！

例えば…「食材の使い切りレシピ」、「余ってしまった食材で一品レシピ」、「作りすぎてしまった料理を一工夫してアレンジレシピ」などなど



応募者氏名、住所、電話番号、タイトル（料理名）、ごみ減量につながるポイント、調理時間の目安、材料・分量、作り方の手順をご記入の上、**料理の写真を添えて**3R推進課エコ得レシピ担当宛（〒194-0202 町田市下小山田町 3160）に郵送またはご持参ください。

なお、町田市役所ホームページ内の「エコ得レシピ」のページから応募用紙をダウンロードできます。メール（mcity1800@city.machida.tokyo.jp）でもご応募いただけます。

☆レシピが採用された方には素敵な景品をプレゼントします♪

※レシピはオリジナルのものに限ります。応募いただいたレシピはごみ減量のための広報・PRに使用させていただくことがあります。レシピの返却はいたしませんのでご了承ください。