

エコの実践 ご存知ですか

中央図書館



中央図書館では、一昨年の12月から市民の方から寄贈された本を多くの市民に還元するため本のリユースをしています。

雑誌、まんが、百科事典を除いて、汚れや、いたみのないものを受入れています。玄関を入れてすぐ左の棚がその場所です。昨年1年間で約800冊をリユースしました。

自分が使用したり、読んだもので市民に利用してもらいたい本があったら中央図書館に持っていったらいかがでしょうか？

なお、本棚の下には、2年間の保存期間を過ぎた新聞があり(約1ヶ月間)こちらもリユースできる様になっています。

(Y.O)

大根の葉 Cooking

大根の葉は捨てられることが多いですが、おいしくて栄養価(ビタミン類)が高いので是非利用してみてください。栄養満点、ごみにならない、おいしいの一石三鳥!

大根の葉 ふりかけ

影干し(保存可)

干したものは保存ができて便利です。もどしてから、かきあげ等にも利用できます。

・大根の葉 みじん切り

・チリメンジャコ

・ごま

・ごま油

塩+しょう油で味付け

大根の葉 かきあげ

大根の葉だけでも良いが

・玉ねぎの薄切り

・むきエビorチリメンジャコ

などをいれてもおいしい!

・小麦粉

・水

・塩

・大根の葉 みじん切り

油で揚げる

大根の葉 即席ツケ

・しょうが(少々)

・ごま

大根1本分の葉に対して

・塩(大1弱)

・ごま油(大2)

影干し(保存可)

さっとゆでて

冷え症にもいいですよ

ここ数年レジ袋削減運動が全国的に広がってきました。あきる野市でもパークショッピングセンターでは有料でレジ袋を渡しています。また、他のスーパーではポイント制で還元しているようです。

去る1月15日、容器包装3R推進全国大会において、市内に拠点を持つ「いずみの会」が協力する「全国生活学校連絡協議会」が「レジ袋減らし隊全国運動」の活動が認められて「環境大臣賞最優秀賞」を受賞しました。「いずみの会」でも2年間この運動と一緒に取り組んできました。

この大切な地球環境を守るために買い物には「マイバッグ持参」を心がけましょう。(S.K)

ごみ情報誌 発行・編集 あきる野ごみ会議

へらすどう

第11号 2009年3月

けん人くん へらすソウ

あきる野ごみ会議は、市民・事業者・市の3者が協力して活動している団体です。

発信 収集作業最前線!!

スプレー缶が燃やせないごみ袋に入っているヨ。危ないナァ

こんなもの困るんだ

スプレー缶の処理法と出し方

スプレー缶は、有害ごみです。有害ごみ専用袋で資源の日にしてください。有害ごみ専用袋は市役所などにあります。

- ・中身を全て使い切る。
- ・火の気のない室外で作業する。
- ・図の様な穴あけ道具はホームセンターで売っています。

新聞紙に他のものを混ぜてはダメ

袋に入りきれない場合は分けて下さい

フライパンは金属類(資源)です

生ごみは

ダンボール方式

コンポスト方式など

紙類(雑紙)をまとめる工夫

ひも(十文字)

ダンボール箱などを二重にする

切れこみ4ヶ所

月2回の紙・布類の収集日に出す

再生紙を使用しています

3R=リデュース(発生抑制) リユース(再使用) リサイクル(再資源化)

ごめんください



特別版

ぼくたちが育てた大根が給食になったよ

— 食育（食べることを通して命にふれ感じる教育）草花小3年生 —

減らすべきはゴミだけではありません。「食物」も残った
ら捨てられることもしばしば。学校給食はまさにそうです。
心を込めて調理員さんたちが作った給食も残れば即ゴミ。
このたび、草花小学校3年生が育てた大根（800本）の
一部が給食に使われました！！



高橋校長先生

10年位前から折立の
笹本さんの畑を借りて、毎年
3年生が大根を育てています。今年初め
て学校給食に使っていただきました。泥付
き大根を洗ったのは子供と保護者の皆さん
でした。
子供たちにとっても野菜を育てるのは
よい体験なので、これからも続
けたいと思います。

10数年前、当時の草花小校長、大崎先生が「子ども
たちに農体験をさせたい」と笹本さんに相談しました。その
結果、はじめは季節柄、ほうれん草を育て、その後は
毎年3年生が大根を育てることになりました。

今回、草花小3年生が育てた大根を給食に使うことは、
学校給食センター・高橋栄養士さんとの出会いで実現し
ました。



給食センター
高橋栄養士さん

地場野菜を学校
給食に取り入れたいと願っ
ていました。夏休み中の地場野菜を
使った料理教室（小学校4年～6年と
保護者）の企画で笹本さんを紹介され、草
花小の大根の話をご提案いただきました。量
や泥つきであることなどの問題はありまし
たが、笹本さんや学校、保護者の皆さん
のご協力のおかげで、市内全小中学校のメ
ニューとして取り入れることができました。



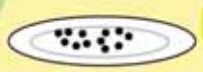
給食センター
高畑課長

葉を切り落とした食材を
必要量用意していただくなど、
給食を作る側の条件はありますが、
今後とも可能な限り地場産の使用
に際し、ご協力をお願いします。

12月10日学校でおでんができました。
おでんにはだいこんやこんにやく・・・ち
いさいはんぺんもありました。みんなでお
かわりをしました。こんなおもしろい大根ほ
りにいったのははじめてです。（Yさん）

大根のしゅうかくで30本くらいいましたよ。
かんたんにぬけたよ。
楽しかったよ。
大根洗ったよ。
大根は、葉っぱをいためて食べたよ。
ニユースを見たよ。
楽しかったよ。
給食でおでん食べたよ。
えいようしの人がきたよ。
おいしかったよ。
（K君）

9月5日種まき



10月3日



間引き・観察

草取りなど
笹本さん

12月9日 収穫



採れたて
800本!

3年担任の先生方
大根を収穫している子供の
目は、いきいき輝いてい
ました。

笹本さん



おおきいね～

小学校一番の
思いで

大根あらい



草花小ではタクアン漬けも



（校舎屋上で大根干し）



学校給食センター



なにも、残って
ないよ!

草花小の3年生か
一生懸命育てて
くれた大根です

おいしいね～

12月10日
おでん給食



おかわり
いっぱいしたよ!

(M.T)