ごみ収集所に出す資源ごみは売却して各地区に還元されています！

◆市民課環境係（☎４０－８２５６）

２週間に１度回収がある「資源ごみ」。集められた缶や古紙はリサイクル事業者に引き渡し、売却しています。年間の売却金額は年度によってばらつきはありますが、約500万円にも及びます。そのお金は、各地区へ「元気がでるまちづくり交付金」という形で還元されています。

元気がでるまちづくり交付金の使い道は？

地区によって交付金の使い道は異なりますが、各地区のごみ収集所の修繕や整備、街路灯・遊歩道の整備や、花いっぱい運動等の環境整備事業に使われています。その他、地区にある公園の整備やお祭りへの補助など、幅広く地域のためになる事業へ使用されています。みなさんがごみ収集所に出しているジュース・お酒の缶や段ボール等は、実は形を変えてみなさんに還元されています。

ぜひ、分別して南陽市のごみ収集所に資源ごみを出しましょう！

令和５年度の南陽市のリサイクル率（※）は、**県内35市町村中、30位**となっています。まだまだ、分別すれば資源ごみに出せる古紙等があるはずです。「分ければ資源 混ぜればごみ」ごみを正しく分別すれば資源として再利用できます。みなさんの元へ還元される「資源ごみ」を各地区のごみ収集所に出しましょう！

※リサイクル率… 資源、ペット・プラ（リサイクルしているごみ） ／ 可燃、不燃、粗大、資源、ペット・プラ（ごみの総量）

順位	市町村	数値（%）
1	上山市	20.5
2	小国町	19.8
3	中山町	17.9
4	長井市	17.7
30	南陽市	8.8

※環境省 一般廃棄物処理実態調査結果より（県内35市町村の順位）

図書館にようこそ

南陽市立図書館（☎43－2219）

■開館時間

火～金曜、20日㈮　10時～18時
土・日曜　10時～17時

■３月の休館日

２日㈪、９日㈪、16日㈪、23日㈪、30日㈪

おススメの一冊「えくぼの本棚」

『共働き夫婦の忙しくてもつくれる簡単おうちごはん』

yayoi／著　宝 島社／発行

忙しい毎日でも夜ごはんをコミュニケーションの時間として大切に、という思いがこもったレシピ本です。元気を補給できる丼・麺・ワンプレートごはんなど、時短調理で簡単に美味しく作る方法を紹介しています。

新着図書紹介

※他にも多数の新着図書を取りそろえています。

一般書

■フェイスウォッシュ・ネクロマンシー／栗原知子
■いま知りたいお米と農家の話／農山漁村文化協会
■人生が生きやすくなる「性格」の話／小塩真司

児童書

■シャボンだまサーカス／吉田のばら
■学校にひそむきみんもんつき／とみながまい
■いるよ…／有田奈央（文）、fracoco（絵）

おはなし会（児童コーナー）

児童コーナーで開催します。どなたでも参加できます。

■おばあちゃんのおはなし会（更生保護女性会）3/7㈯11時
■どんぐりおはなし会（どんぐりお話会）　3/14㈯11時
■しんちゃんおはなし会（しんちゃんおはなし会）　3/28㈯11時

市立図書館おたのしみ会

3/21㈯11時

食改さんのおすすめレシピ♪

「筋力アップ」編

おからナゲット

材料（４人分）

おから	180ｇ
鶏ひき肉	400ｇ
絹豆腐	150ｇ
卵	１個
片栗粉	大さじ２～３
にんにくすりおろし	適宜
しょうがすりおろし	適宜
みりん	大さじ２
しょうゆ	大さじ１
揚げ油	適量

〈ソース〉ケチャップ・ソース　各大さじ１
マヨネーズ大さじ１・レモン汁適量

作り方

①すべての材料を混ぜる。
②直径３cm程度の小判型に丸める。
③②を油で揚げる。

１人分当たり栄養価

エネルギー 179kcal
たんぱく質9.6ｇ／脂質5.9ｇ／食塩相当量2.0ｇ

ワンポイント

材料をビニール袋に入れてよく混ぜ合わせ、端の方を少しハサミで切り、１個分ずつ取り出すと汚れずに簡単にできます。油で揚げずにフライパンで焼くとカロリーを抑えることができます。

赤湯地区食改の皆さん

市食生活改善（母子保健）推進員連絡協議会◆事務局・すこやか子育て課すこやか係（☎４０－１６９１）