

無許可の回収業者にご注意を！

家庭の廃棄物を排出するときに、法令に定める許可を持たない回収業者に依頼すると、廃棄物が適正に処理されなかったり、高額な処理料金を請求されたりする恐れがあります。粗大ごみを排出する場合は、以下の方法を利用するなど正しく処分してください。

- ・小山川クリーンセンターへ自己搬入
- ・市の粗大ごみリクエスト収集へ申し込み
- ・市の一般廃棄物収集運搬許可業者（市ホームページで確認できます）へ依頼

なお、家電リサイクル法の対象品目（テレビ、エアコン、冷蔵庫・冷凍庫、洗濯機・衣類乾燥機）を排出する際は、家電小売店又は環境推進課へご相談ください。



集団資源回収予定表 <回収品目は古紙類・缶類です>

回収場所	日程	時間	問合せ先
アスパアこだま	2月7日(日) 3月7日(日)	午前9時～11時	ハートtoハート(佐久間さんち) ☎22-9300
市役所	2月21日(日)	午前9時～午後1時	
本庄南公民館 ※布類回収も実施	2月13日(土)	午前9時～11時	佐久間さんち ☎22-9300
就労継続支援B型事業所 「佐久間さんち」(本庄高校北側)	2月19日(金)	随時受付	ポノポノ ☎23-2195

※天候等の理由で変更になる場合もありますので、各団体にご確認ください。

■令和2年11月分のごみの量 (可燃・不燃・有害・粗大)

家庭系ごみ排出量 1,727.77t 1人1日当たりのごみ排出量 約739g 前年同月比 +35g (+4.97%)

事業系ごみ排出量 706.01t 1人1日当たりのごみ排出量 約302g 前年同月比 -38g (-11.18%)

※埼玉県内の1人1日当たりのごみ排出量は家庭系ごみが524g、事業系ごみが199g(平成30年度実績)

埼玉県の平均ごみ排出量に比べて、本庄市のごみ排出量は大幅に上回っている状況です。生ごみの水切りや資源物の分別など、身近なところからのごみ減量化・資源化に更なるご協力をお願いします。

友だち登録お待ちしております！

本庄市公式LINEアカウントで 情報発信中です

- ・新型コロナウイルスに関する最新情報
- ・各種イベントの開催情報、子育て支援情報、防災に関する情報など発信しています。

★広報課☎25-1155



令和3年度 ワンコインで“もしも”の備えを 市町村交通災害共済 加入受付開始



★危機管理課☎25-1184、支所総務課☎72-1332

交通災害共済とは、交通事故でけがや死亡したときに、皆さんが出し合う会費から見舞金を支払う制度です。交通事故による3日以上入院又は通院で見舞金を受け取れます。

●加入資格

- ①市内に住居登録がある方
- ②①の人に扶養されている方で、修学のため市外に転出している方

●共済期間

4月1日(休)～令和4年3月31日(休)

※期間途中に加入した場合は、加入日の翌日から令和4年3月31日(休)までとなります。

●年会費 1人500円

●加入方法

申込先で配布している申込書に必要事項を記入し、年会費とともに提出

●申込先

危機管理課(市役所3階)、支所総務課(アスパアこだま内)、ゆうちょ銀行(郵便局)

※事故状況等により見舞金を受け取れない場合もあります。詳細は危機管理課又は支所総務課へお問い合わせください。

ふだん料理をする機会の少ない方や親子でチャレンジしてみませんか 料理初心者でも手軽に挑戦できる簡単レシピ

★市民活動推進課☎25-1118

協力：埼玉県ふるさとの味伝承士児玉支部



れんごんの花焼売

材料(2人分)

れんこん・・・30g	調味料(しょうゆ、日本酒各)
玉ねぎ・・・1/4個	小さじ1弱、オイスターソー
根しょうが・・・1片	ス、ごま油各小さじ1/2弱)
しいたけ・・・1枚	片栗粉・・・小さじ2
豚ひき肉・・・90g	辛子醤油・・・適宜
焼売の皮・・・1/2袋	

作り方

- ①れんこん、玉ねぎ、根しょうがは皮をむいて、みじん切りにする。しいたけも石づきを取って、みじん切りにする。
- ②ボウルに①と豚ひき肉、調味料、片栗粉を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。ラップをしてそのまま15分程度置く。
- ③焼売の皮を2mm幅に切る(まな板、包丁とも乾いたものを使用する)。
- ④②の焼売のたねを6等分して丸める。
- ⑤バット(お皿)に広げた③の焼売の皮の上で、④を転がし全体に皮をまぶしつける。
- ⑥⑤を蒸気の立った蒸し器(オープンシートや布巾を敷く)に入れ、中火で15分程度蒸す。

※蒸し器がない場合、耐熱皿に⑤を並べ、濡らしたキッチンペーパーをかけ、ふわりとラップをして電子レンジ(600W)で5分加熱してください。

⑦お好みで辛子醤油を添えて、できあがり。

エネルギー 221kcal(1人あたり)
たんぱく質 11.1g、脂質 9.3g、食塩相当量 1.1g

【メモ】

お好みで鶏ひき肉、合いびき肉を使ってもOKです。蒸す時に、白菜やキャベツを敷くと、さらに色どりが鮮やかになります。

