

## 野菜の皮などを使って料理をつくろう



だいこんの皮で「きんぴら」  
葉はきざんで「いためもの」に

うすくむいた大根の皮をよく洗い、  
千切りにして きんぴらを作りましょう。  
ごぼうのきんぴらとは 一味ちがったおいしさがあります。

また、葉はサッとゆでて水にさらし、絞った後ごま油で  
炒めると 茎の部分がシャキシャキとした歯ごたえのある  
炒め物ができます。  
(新鮮な葉は、とげとげした部分があるので洗う時に  
気をつけましょう。)

野菜の端きれを「スープ」のダシに

野菜の端きれは捨てずに、こまかくきざみ  
清潔なふきんやガーゼにくるんでスープの  
ダシとして利用しましょう。

野菜のうまみが凝縮された  
おいしいスープができます。



## お茶がらやコーヒーかすの活用法

お茶がらで玄関掃除や脱臭剤に



お茶がらは色々なものに活用できます。

玄関掃除には、お茶がらを半乾燥させ、それを  
パラパラと玄関の土間にまき、ほうきで掃けば  
お茶がらが砂埃やちりを吸着し、きれいにすることが  
できます。

また、お茶がらをよく乾燥させ缶などに入れ、ふたを  
開けたまま、靴箱などに入れることで脱臭剤の代わり  
になります。

3日程度で取り換えるようにします。  
(ふたは開けたままなので、こぼさないよう注意  
してください。)

目のつまった布を使って小袋をつくり、よく乾燥した  
茶がらを入れ、靴の中に入れても臭い消しになります。

コーヒーかすをトイレの芳香剤などに



コーヒーをいれた後のかすを、こぶりの  
入れ物に入れて芳香剤として使用することが  
できます。

また、香りがなくなったあとも、脱臭剤として  
置いておくこともできます。

ポイントは、たまにかきまぜること。  
手を加えることで、かびてしまうのを  
防ぐことができます。

また、魚焼きのグリルに敷いておくと  
魚の脂を吸ってくれるので、洗う時にらくに  
なります。



家庭用生ごみ処理機・コンポスト化容器購入費補助金

区では、家庭用生ごみ処理機とコンポスト化容器を購入された区内在住の  
方に補助金を交付しています。

補助金を利用できる方の条件や対象機器・補助金額等、詳しい内容は



葛飾区環境部 リサイクル清掃課 (5654)8273まで お問い合わせください。

