



葛飾区ごみ減量・3R推進キャラクターリー(Ree)ちゃん

ごみ減量・清掃フェアかつしか

11月17日(日) 午前10時～午後2時 (入場は午後1時30分まで)

葛飾清掃工場(水元1-20-1)

雨天中止(当日、実施のお知らせをかつしかFM(78.9MHz)で午前8時、9時、10時ごろに放送します。)
 公共交通機関・自転車・徒歩での来場をお願いします。

【交通案内】

- ①JR金町駅北口から京成バスアイリスループ(南水元循環)「水元社会教育館・いこいの家入り口」下車 徒歩3分
- ②JR亀有駅北口から東武バス(西水元循環・葛飾車庫行)「飯塚橋」下車 徒歩5分
- ③JR金町駅北口から京成バス(西水元三丁目・大場川水門行)「中央公園」下車 徒歩10分(15～20分間隔で運行)



ごみの減量やリサイクル、清掃の仕事について
 楽しく学べるイベントです。

【担当課】リサイクル清掃課 ☎5654-8273

催し物

- ▷葛美中学校吹奏楽部演奏
- ▷電気自動車の展示・体験
- ▷清掃工場で働く車に乗ってみよう
- ▷ごみ減量キャンペーン
アンケートに回答していただいた方にマイバッグ(買い物袋)をプレゼントします。
- ▷リサイクルの目標カードを作ろう
- ▷新聞紙で植木鉢を作ろう
- ▷スケルトン清掃車「リーちゃんGO」への模擬ごみ積み込み体験
- ▷資源とごみのクイズ
- ▷雑紙つりゲーム

- ▷ドングリで遊ぼう
- ▷サンドプラスト名入れ体験
砂で名前を彫刻してマイコップを作ります。
- ▷古本市
- ▷清掃工場でのタービン発電見学
- ▷清掃工場で使われている部品展示
- ▷フリーマーケット(45店舗)
出店の募集は締め切りしました。
- ▷まだまだ使える物展示抽選会
- ▷やきそば・焼きたてパン・焼き菓子の販売



家庭で不用となった小型家電を回収します

会場内に回収ボックスを設置します。
 回収した小型家電は再資源化し、レアメタルなどの有用金属を有効利用します。
【回収する小型家電】
 携帯電話、携帯用音楽プレーヤー、携帯ゲーム機、デジタルカメラ、ポータブルビデオカメラ、電子辞書、卓上計算機、カーナビ、ACアダプターの9品目
 個人情報必ず消去してお持ちください。
 30cm以上の製品は回収できません。
【担当課】 リサイクル清掃課 ☎5654-8271

かつしかエコライフプラザ リサイクル・エコを楽しく学ぼう

【会場】 かつしかエコライフプラザ(立石1-9-1) 【担当課】 リサイクル清掃課

あったかネックウォーマー作り

フリースなどから簡単に作り替えが可能なネックウォーマーを作ります。

【日時】 11月25日(月)午前10時～正午
【対象】 区内在住・在勤・在学の方
 10人
【費用】 850円



米ぬかカイロを作ろう

米ぬかや塩を使って、繰り返し使えるカイロを作ります。

【日時】 11月26日(火) 午前10時30分～正午
【対象】 区内在住・在勤・在学の方
 10人
【費用】 500円



余り毛糸でエコEco編み物 全2回

家庭で余っている毛糸で、ルームソックスなどを編みます。

【日時】 11月30日(土)、12月7日(土) 午後1時30分～3時30分
【対象】 区内在住・在勤・在学の方
 10人
【費用】 1,000円



ともとも率いるTicoboのガラクタ音楽会とワークショップ

廃品を打楽器にする「ともとも」と一緒に、廃品から楽器を作って演奏します。
 Ticoboのコンサートもあります。

【日時】 12月1日(日) 午後2時～3時30分
【対象】 区内在住・在勤・在学の方55人
【申込方法】 11月11日(月)午前9時から、はなしょうぶコールへ(先着順)。



ともとも

油を吸いにくい低カロリー
 油の吸収率は、小麦粉50%弱、米粉30%弱と、米粉の方が油を吸いにくいいためヘルシーです。天ぷらの衣に米粉を使うと、さっぱりした味になり、冷めてからもサクサク感が続きます。

もちもちおいしい食感
 米粉でパンを作ると、小麦粉パンに比べて水分含有量が多いため、外側はパリッとして内側はしっとりなめらかです。軽く焼き直すと、さらにもちもちとした食感を楽しめます。

米粉の特長
 米粉は原料や加工方法の違いによって、上新粉や白玉粉などの種類に分かれます。
 ▽上新粉/うるち米を精米してから、乾燥させて粉にしたもの。
 ▽白玉粉/もち米を石うすで水びきし、沈殿物を乾燥させたもの。

もちもち食感 米粉
 日本人の食生活に欠かせないお米。米粉は、その名の通りお米を粉末にした食材で、もちもちした食感やいろいろな料理が楽しめます。

消費生活情報 くらしのまど

【担当課】消費生活センター(立石5-27-1)ウィメンズバル内) ☎(5698)2311

さまざまなメニューに利用可能
 これまで米粉は、せんべい、まんじゅうなど主に和菓子の原材料として使われてきました。最近では製粉技術の進歩により、細かい粒子にするのが可能になりました。そのため、パン、ケーキ、麺類、ギョーザやシューマイの皮など、幅広く利用されるようになり、身近な食材となってきました。

◆ 農林水産省「米粉倶楽部」ホームページ (http://syokunyo.jp/komeko/) では、米粉の商品やレシピを数多く紹介しています。ご家庭でも米粉を使った料理を取り入れてみてください。

土曜日の消費生活電話相談
 11月30日(日)
 午前9時～午後4時30分
 消費生活センター
 ☎(5698)2311