



大根が嫌いなんでも、
香ばしさを食べるができますよ

大根もち

※ 1個あたり

86
Kcal

塩分
約 0.1g

(材料)	(10個分)
大根	250 g
白玉粉	200 g
青ねぎ	3～4本
桜えび(干)	20 g

お好みで
ポン酢 からし醤油など

胃にやさしく
食べやすいです

(作り方)

- ①皮をむいた大根をおろし金ですりおろす。
- ②白玉粉に①と小口切りにした青ねぎ、桜えびを入れてよく混ぜ、10等分に分ける。それぞれ直径5cm程度の円形にのばす。
- ③フライパンに薄く油をひき、②を並べて、ふたをして焼く。
- ④火が通ったらひっくり返してふたをせずに、さらに焼く。
- ⑤お好みでポン酢・からし醤油などでお召し上がりください。



数字でみる 安来市 for kids

こんげつ すうじ
今月の数字は「90%」だよ



皆さんは買い物に行くときには、お財布のほかに何か持っていきますか？今では「マイバッグ」と答える人が多いのではないのでしょうか。

安来市は平成23年度から小売店などの事業者と地球温暖化対策地域協議会との3者で協定を結び、レジ袋の削減に取り組んでいます。マイバ



※マイバッグ持参率数値：協定事業者を対象に行う年2回の調査による

グの利用でごみの減量化、資源節約、温室効果ガスの削減を目指すとともに、環境に優しいライフスタイルへ変えていくことを目的としています。

協定事業者は、レジ袋が必要な人には有料で販売し、その収益金は同協議会へ寄付されています。同協議会では、寄付された収益金をもとに、市内小学校で取り込まれる環境保全活動に補助を行っています。

開始当時は45%程度だった持参率は、今では90%超え。マイバッグを持って買い物をしている人を多く見かけるようになりました。マイバッグの利用は、手軽に始めることができるエコ活動の一つです。まだマイバッグを使ったことがない人は、一緒に「レジ袋はいりません」と言ってみませんか。

かんきょうせいざくか
(環境政策課)