



リサイクルQ&A



Q: 4月から分別の方法が何か変わったの？

今回は4月から一部変更になったごみの出し方についてご紹介いたします

分別方法が分からない時はお気軽にお電話ください！

A: 4月から一部資源ごみや粗大ごみの出し方が次のように変わりました。



変更点1 粗大ごみの排出方法が変わりました

まず、そおリサイクルセンターへ電話をします。
↓
回収を依頼したい物の種類と量を伝える。
↓
そおリサイクルセンターと回収日時を決めます。
↓
回収に来るまで雨などに濡れないように保管します！

注意 粗大ごみは収集場には出せません！
粗大ごみ電話予約『77 - 2455』

※粗大ごみは戸別回収です。戸別回収とは自宅まで回収にお伺いするサービスのことで、お気軽にお申込み下さい！

変更点2 ペットボトルの分別方法が変わりました

○分別技術の進歩により、リングと液ダレ防止(醤油等)は付けたままで出せるようになりました
注意 ビン(口の部分)の液ダレ防止は今までどおり外します

変更点3 一般ごみ回収曜日が一部の地域で変わりました

変更前 変更後
火曜日 → 木曜日
金曜日 → 水曜日

《問い合わせ先》大崎町役場福祉課環境係 TEL 76 - 1111 内線 145



歯科衛生士だより

『食育について』

見満ち足りているかのように思えます。しかしその一方で、大人の病気が多かった生活習慣病が子ども達の世界で広がり、『疲れやすい』『キレやすい』『子ども達の出現など、生活の乱れによる身体や心のトラブルが問題視されるようになりました。加工食品、ファーストフード、スナック菓子が多くなってきたことが、これらが好まれるということも日本の将来と子ども達の健康に不安を感じます。加工食品はひと口目がおいしく感じるように、塩分・油分・アミノ酸が多く使われています。幼い時から加工食品やファースト

食育という言葉は最近よく耳にすると思えます。食育は自分で自分の健康を守り、豊かで健全な食生活を送る能力を育てようというものです。時代の流れとともに、私達を取り巻く環境は大きく変化しました。いつでもどこでも手軽に食べられる環境、豊富な食材。現代の食生活は

食育には、食べ物をバランス良く選択できる能力・食べ物が本来持っている、自然な味をおいしいと感じる能力(だしを効かせる・旬の素材を選ぶ・よく噛む)・食べ物の大切さを知る能力・自分で料理できる能力などを育てることが大切です。地球環境まで目を向けて、世界の食糧事情や人口問題など、大人から子どもまで今一度『食育』の大切さを振り返ってみることも必要かも知れません。

フードばかり食べると味覚が麻痺します。テレビなどでもお馴染みの服部調理専門学校理事の服部幸應先生は、この20〜30年で、日本人は高脂肪・高たんぱくの食事になりました。肉を2.5倍、脂肪や油を4.1倍、スナック菓子を4倍も摂るようになっていきます。今や日本人の3人に1人がアレルギー疾患にかかっています。花粉やダニ、シックハウスなどにも起因しますが、原因の3分の1が食物アレルギーです。何を食べたらいいか分かっていないのです。外食産業が盛んになり、食卓は加工食品が6割、欧米が見本にした日本の伝統的な食文化が失われています。せめて一汁一菜だけでも作りたて欲しい。」とおっしゃっています。

健康に関する相談は、保健センターへお気軽にどうぞ!! TEL 76 - 1111 (内線 146・147)