### ごみ処理は適正に

引っ越しなどで一時的に大量のごみが出る場合は、一度にごみ収集場所に出さないで、下記の施設に直接搬 入してくださるようお願いします。※燃やせないごみは地区ごとに搬入場所が異なります。

#### ■燃やせるごみ

地区	搬入先	受 付 日	受付時間	手数料
全地区	西部クリーンセンター (電話46-2141)	月曜日~土曜日	8時30分~16時30分	10 <u>親ごと</u> に 50円

#### ■燃やせないごみ

地区	搬入先	受 付 日	受付時間	手数料
木造稲垣	木造稲垣一般廃棄物 最終処分場(電話45-3086)	月曜日〜金曜日 (土日祝日は休み) ※毎月第3日曜日は営業 で翌月曜日が休み	9時~11時 13時~16時	10規ごとに
森田柏	森田一般廃棄物 最終処分場(電話26-4580)	火曜日・土曜日	8時30分~12時 13時~16時30分	20円
車力	車力一般廃棄物 最終処分場(電話56-3993)	日曜日	8時~16時	

#### スプレー缶の処分方法について

- 1 中身の有無を確認しましょう
  - 缶を手で振って中の音を聞いてください。中身が残っていると、「シャカシャカ」などの音がします。
- 2 使い切れない物は中身を出しましょう 必ず火の気のない風通しの良い屋外で、シューッという音がしなくなるまでスプレーボタンを押して中身を 出し切ってください。屋内で中身を出すと、近くの火気や静電気で引火することがありますので、おやめく ださい。中身を使い切ったら「缶の日」に出して下さい。

#### ご利用ください!古紙・衣類回収ボックス

段ボールや新聞紙等の古紙、衣類をいつでも持ち込むことができる古紙・衣類回収ボックスを設置していま す。持ち込まれた古紙は新たな紙の資源として生まれ変わり、衣類は海外で古着として利用されたり工業用の ぞうきんとして再生利用されます。

下記の営業日・営業時間内であればいつでも持ち込むことができますので、ぜひご利用ください。

#### イオンモールつがる柏(センターモール西入口付近)

#### 古紙 回収ボックス

- ●持ち込める日時:毎日9時~20時
- ●持ち込める古紙:段ボール、新聞紙(折 込チラシ可)、雑誌・雑紙、紙パック

#### 衣類 回収ボックス

- ●持ち込める日時:毎日9時~20時
- ●持ち込める衣類:衣類全般、和服、皮 革衣料品、帽子、靴下·靴(左右一対)、 スカーフ、アクセサリーなど

#### (株) 伸和産業つがる営業所(柏広須照日5-1)

#### 古紙 回収ボックス

- ●持ち込める日時:毎日8時~17時
- ●持ち込める古紙:段ボール、新聞紙(折 込チラシ可)、雑誌・雑紙、紙パック

#### 衣類 回収ボックス

- ●持ち込める日時:毎日8時~17時
- ●持ち込める衣類:衣類全般、和服、皮 革衣料品、帽子、靴下·靴(左右一対)、 スカーフ、タオル、シーツなど

### 一鰺ヶ沢 釣具店 🗌 コンビニ 古紙・衣類回収ボックス (株) 伸和産業 交差点より約 200m 古紙・衣類回収ボックス センターモール西入口 イオンモールつがる柏

#### シルバー人材センター(木造老人福祉センター)

#### 古紙 回収ボックス

- ●持ち込める日時:平日9時~17時 ※土日祝日、8/13~8/15、12/29~1/3は休み
- ●持ち込める古紙:段ボール、新聞紙(折 込チラシ可)、雑誌・雑紙、紙パック

#### 衣類 回収ボックス

- ●持ち込める日時:平日9時~17時
- ※土日祝日、8/13~8/15、12/29~1/3は休み ●持ち込める衣類:衣類全般、和服、皮
  - 革衣料品、帽子、靴下・靴(左右一対)、 スカーフ、タオル、シーツなど

## あずましの湯温泉 古紙・衣類回収ボックス シルバー人材センター 成人病センター跡地

### 「ごみカレンダー」は3月中に配布します。

【問い合わせ先】環境衛生課 電話42-2111 (内線281)

### 家畜の定期報告をお忘れなく

家畜(鶏を含む)飼養者は毎年定期報告することが義務付けられています。

次の家畜の飼養者は忘れずに報告するようお願いします。

牛、馬、豚、山羊、めん羊、いのしし、鹿 報告対象

鶏、あひる、うずら、きじ、ほろほろ鳥、七面鳥、だちょう

平成29年2月1日時点の頭羽数 報告内容

「定期報告書」様式はつがる市農林水産課で配布。つがる家畜保健衛生所ホームページにも掲載 報告様式

しています。(http://www.applenet.jp/~tsugaru-kaho/)

つがる市農林水産課まで郵送または持参 提出方法

報告期限 3月6日 (月) まで

【問い合わせ先】つがる家畜保健衛生所 電話42-2276

つがる市農林水産課 電話42-2111 (内線414)





### 環境影響評価方法書の縦覧および説明会

青森県環境影響評価条例に基づき、「つがる市一般廃棄物最終処分場整備事業に係る環境影響評価方法書| を作成したので、縦覧および説明会について次のとおり公告します。

事業者の名称等	名 称 つがる市 代表者 つがる市長 福島弘芳 所在地 つがる市木造若緑61-1		
対象事業の名称、種類 および規模	名 称 つがる市一般廃棄物最終処分場整備事業 種 類 一般廃棄物処理施設(最終処分場)の設置 規 模 埋立面積 7,700㎡ 埋立容量 39,000㎡		
対象事業実施区域	つがる市木造菰槌三好野125-44 (木造稲垣一般廃棄物最終処分場地内)		
対象事業に係る環境影響を受けると認められる地域の範囲	つがる市		
方法書およびこれを要 約した書類の縦覧の場 所、期間および時間	場 所 つがる市木造若緑61-1 つがる市環境衛生課 期 間 2月10日(金)~3月9日(木) 時 間 8時30分~17時15分 電子縦覧 http://www.city.tsugaru.aomori.jp/		
説明会の日時、場所	2月18日 10時〜出来島コミュニティ消防センター (土) 14時〜大湯町コミュニティ消防センター 17時〜菰 槌コミュニティ消防センター		

【問い合わせ先】環境衛生課 電話42-1110

#### 方法書に対する意見書について

方法書の内容について、環境保 全の見地からご意見を日本語で書 面により提出することができま す。書式は自由ですが、方法書の 名称、提出者の氏名、住所(法人 や団体の場合はその名称、代表者 名、所在地)、意見の理由を明記 し、下記まで提出してください。

#### 【提出先】

つがる市民生部環境衛生課 (郵送) 〒038-3192 つがる市木造若緑61-1 (FAX) 42-2480 提出期限 3月23日(木) 17時

(郵送は当日の消印有効)

#### 出張譲渡キャラバン 「あなたの思いが命を救う!」

犬猫の適正飼養啓発と譲渡事業推進を目的として、以下のとおり出張譲渡会を実施します。

実施日・会場 3月8日(水)弘前保健所 3月16日(木)五所川原保健所

時間・内容 13時15分~ 受付開始

> 13時30分~ 譲渡前講習会(犬や猫を飼うに当たって必要な知識等を紹介)

お見合い 15時30分~ 抽選および手続き

健康状態等を勘案し、当日の朝に決定します。譲渡できる動物がいない場合は、講習会のみ 譲渡動物

を実施します。

譲渡の条件 • 県内在住の成人の方 • 譲渡前講習会を1年以内に受講していただいた方

> • 60歳以上の方および一人暮らしの方は後見人が必要 ※動物を譲り受ける際は3.000円の手数料が必要です。

その他詳細についてはお問い合わせください

【問い合わせ先】青森県動物愛護センター 電話017-726-6100

http://www.aomori-animal.jp/

# つがる市立図書館 イベントのご紹介

参加は全て自由です。お気軽にお越しください。お父さんお母さんも大歓迎。

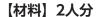
日時		内 容	場 所
2月16日(木)	16時30分~	「つかってみよう タブレット」 図書館のタブレットを使って、学研の学習教材の体 験をします。※対象:小学生、中学生	おはなしコーナー
2月19日(日)	11時~11時30分	「つがる市読み聞かせ隊によるおはなし会」 絵本の読み聞かせなど、楽しいお話をします。	おはなしコーナー
2月23日(木)	16時30分~	「図書館スタッフによるおはなし会」 絵本の読み聞かせや紙芝居などをします。	おはなしコーナー
3月2日(木)	16時30分~	「ひな祭りのおはなし会」 ひな祭りに関するお話をします。	おはなしコーナー

- **●開 館 時 間 10時から20時まで**
- ●2月の休館日 2月27日(月)

【問い合わせ先】つがる市立図書館 電話25-3131



塩分 1.2分



長いも・・・2002ラ

ツナ (缶)・・・80クラ

コーン (缶)・・・大さじ1 (142ラ)

長ねぎ (みじん切り)・・・1/2本

片栗粉・・・大さじ1

塩・・・22

こしょう・・・少々

白ごま・・・2027

サラダ油・・・大さじ2

ケチャップ・・・小さじ2 中濃ソース・・・小さじ1

マヨネーズ・・・小さじ1

### 【作り方】

- ① 長いもは皮をむいて適当な大きさに切って、軟らかく茹でてつぶす。
- ② ソースの材料を混ぜ合わせる。
- ③ ①の長芋に、軽く汁をきったツナ缶、コーン、みじん切りにした長ねぎ、 片栗粉、塩・こしょうを加え混ぜる。
- ④ ③を小判形にまとめる (1人2個)。
- ⑤ 表面にごまをつけてサラダ油を熱したフライパンで焼く。
- ⑥ 好みの野菜を飾りつけ②のソースを添える。

「すってトロトロ」、「切ってシャキシャキ」と生食が代表的な長いもで すが、火を通すことでホクホクとした食感も楽しむことができます。 長いもには、消化酵素のアミラーゼなど食後の消化を助ける働きもあり ます。



