

環境ナビ

家電リサイクル商品 指定引取場所 (Aグループ) の変更

家電リサイクル商品を自己搬入する場合、メーカーによって引取場所をAグループ・Bグループに分けています。Aグループの指定引取場所が2月から変更したのでご注意ください。Bグループの指定引取場所は変更ありません。詳しい出し方は「家庭ごみ・資源物出し方の手引き」13ページをご覧ください。

Aグループ (住所が変わりました)

花村産業株式会社
新住所：松本市市場5-26 (☎29・1288)

■引き取りできる主なメーカー

パナソニック・東芝・日本ビクター・エルジー電子ジャパン・コロナ・ダイキン工業・その他

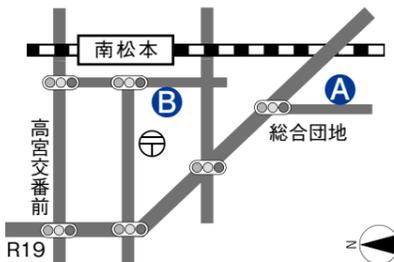
Bグループ

日本通運株式会社
松本市双葉4-4 (☎27・0836)

■引き取りできる主なメーカー

三洋電機・シャープ・ソニー・日立・三菱電機・その他

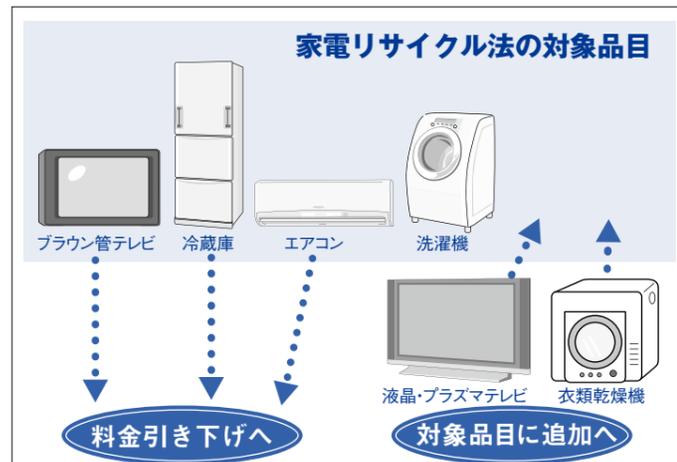
※お出掛けの際は、持ち込み可能な日時、料金を電話で確認してください。



お知らせ

ごみ分別のカレンダーをお配りします

「平成21年度家庭ごみ・資源物収集カレンダー」を、豊科地域は2月19日以降、その他の地域は3月6日以降に各家庭へお届けする予定です。配布方法は、地域によって異なりますので、ご注意ください。



薄型テレビと衣類乾燥機が「家電リサイクル」の仲間入り

不要となった、テレビやエアコン、冷蔵庫(冷凍庫)、洗濯機など家電4品目は、粗大ごみではなく、家電リサイクル法によりリサイクルされています。今回は、家電リサイクル法の改正点についてのQ&Aです。

Q 家電リサイクル法の変更点は？

A 新たに液晶式やプラズマ式の薄型テレビと衣類乾燥機の2品目が家電リサイクル法の対象品目となります。

Q リサイクル料金は変わりますか？

A テレビでは画面サイズが15型以下のもは料金値下げ。冷蔵庫/冷凍庫は、庫内容積が170ℓ以下は料金値下げ。エアコンは、一律料金値下げとなります。ただし、製造業者により料金が据え置きとなる場合があります。

Q 具体的な金額はどこで調べることができますか？

A 左記ごみ専用フリーダイヤル

ヤルか各総合支所生活環境係までお問い合わせください。また、詳しくは、(財)家電製品協会家電リサイクル券センターのホームページの、消費者の方へ↓メーカー別リサイクル料金一覧をご覧ください。

☎0120・793・530
穂高支所内市民環境部環境課 (☎82・3131 FAX82・6622)
または各総合支所生活環境係

数字で探る 私たちの健康

産後の女性は、急激なホルモンの変化や、生活の変化によって精神的なバランスを崩しやすい傾向にあります。国内の統計数値では、産後の女性の約10%が産後うつ病と言われています。市では、赤ちゃんが生まれた家庭を訪問してアンケートを行っています。平成19年度を見ると、全体の17・6%のお母さんが何らかの精神的な辛さを感じているということがアンケート結果から分かりました。(下図)

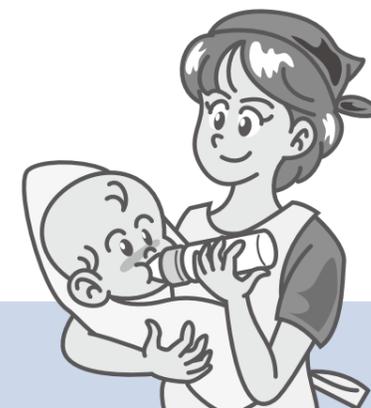
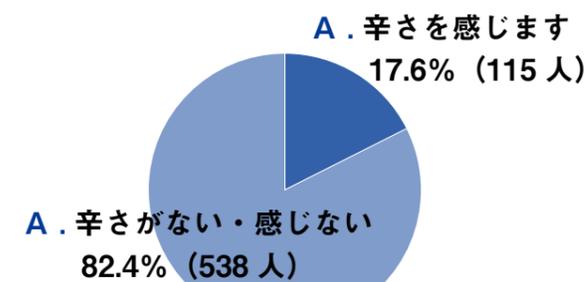
産後に起こる心の健康問題は、ごく軽いものもありますが、早めに気付くことが肝心です。出産後の育児で一生懸命になっっているお母さんは、自分自身では気付きにくいので、家族の協力が欠かせません。赤ちゃんだけでなく、お母さんの健康にも目を向けてください。また、お母さん自身も十分な休息を取り、悩みを身近な人に聞いてもらい、ストレスの解消法を見つけることが大切です。

約17%のお母さんが「辛さ」を感じています

出産後の母親を対象にアンケートをしました

(調査日:07.4~08.3 調査数:653人)

Q. 子育てに精神的な辛さを感じますか



3月1日~31日 休日当番医

堀内医院	[穂高]	82-3324
長瀬内科医院	[豊科]	72-7286
丸山内科クリニック	[豊科]	72-6188
いざつ歯科医院	[豊科]	73-0648
古川医院	[穂高]	82-4385
須澤クリニック	[穂高]	82-2993
和田医院	[堀金]	72-2047
丸山整形外科医院矯正歯科	[豊科]	72-7000
小田切医院	[穂高]	83-6025
高橋医院	[穂高]	82-2561
こばやし内科クリニック	[豊科]	71-1117
上條歯科医院	[穂高]	82-2215
穂高病院	[穂高]	82-2474
石田医院	[豊科]	72-2766
白木医院	[三郷]	77-2134
アルプス歯科クリニック	[三郷]	77-8901
穂高ハートクリニック	[穂高]	50-6731
植本内科医院	[豊科]	73-0616
たかはしクリニック	[三郷]	77-7880
上月歯科医院	[穂高]	82-7530
清沢医院	[穂高]	82-7600
せき泌尿器科クリニック	[穂高]	82-0666
池田医院	[三郷]	77-2055
市川歯科医院	[豊科]	72-2116

※変更になることがあります。ご利用前に医療情報案内(☎0120-890-423)で確認してください。

覚えておきたい安曇野の味

鶏のチーズ焼きあんかけ

焼きたて鶏肉にチーズとあんの相性が絶妙です。今晚のおかずはいかがですか。



材料 (4人分)

鶏むね肉 300g、塩2つまみ、酒大さじ1、ねぎ1本、ししとう12本、サラダ油適量、スライスチーズ4枚、あん [A: だし汁 120ml、しょうゆ大さじ2分の1、みりん小さじ1、かたくり粉小さじ1、水大さじ1]

作り方

- ①: 鶏肉は食べやすい大きさに切り、塩と酒をふる。
- ②: ねぎは4分の長さのぶつ切りにする。ししとうは中ほどに1センチ程度の切り込みを入れる。
- ③: フライパンにサラダ油を熱し、①の鶏肉を入れて両面を焼く。あいた場所に②の野菜を入れてよく焼き、取り出す。
- ④: 肉が焼けたら火を止め、スライスチーズをのせてふたをする。
- ⑤: 鍋にAを入れ煮立て、とろみをつける。
- ⑥: ④のチーズが溶けたら器に盛り付ける。③のねぎとししとうを添え、⑤のあんをかけたら出来上がり。

今月の料理人

宮澤 多重子さん

堀金三田

