

おいしい水道水のレシピ

水道水には消毒のために微量の塩素が入っています。直接飲んでも安全性に問題ありませんが、ご家庭でもっとおいしくできる簡単なレシピを3つご紹介します。

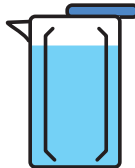
レシピ1

冷蔵庫で10℃程度に冷やす。



レシピ2

容器にくみ、よく振った後、フタを開けて一晩置く。



レシピ3

やかんなどで、フタを開けて、5分以上沸騰させる。



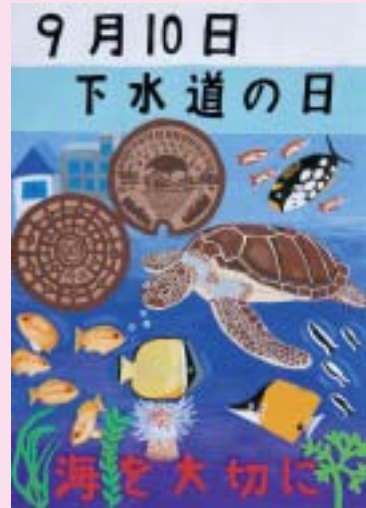
これらの方法で水道水の中の塩素成分が減少し、カルキ臭がやわらぎます。また、各レシピを組み合わせると一層おいしくできます。ぜひ一度お試しください。

(ご注意)
くみ置きや沸騰後の水は塩素による消毒効果が無くなるため、雑菌が繁殖しやすくなります。お早めにお飲みください。



国土交通大臣賞受賞

南陽中学校2年 鈴木 翔子さん



学校・学年は平成20年度当時



上下水道局だより

No.8

発行
平成21年10月15日

特集

下水道地球を守る リサイクル

エコロジー 「のんほいユーキ」で土壌に活力を!



《キャベツ農家の金田さん(東赤沢町)の声》

今年もキャベツがよく育っています。のんほいユーキは石灰系肥料なので土壌改良材として20年くらい前から使っています。葉物に最適ですね。

【安全な下水道のリサイクル肥料】

有機分だけでなく窒素やりんも含んでいます。一度お試しください。のんほいユーキは普通肥料として登録されています。(生第80370号)

中島処理場(豊橋市神野新田町字中島75-2)で無料配布しています。ビニール袋等は各自でご持参ください。配布時間 8:30~17:15(土・日・祝日・年末年始はお休みします。)農地などで多量に使用される場合は、中島処理場 TEL(0532)46-2854までご連絡ください。

プチ・エコアクション

口座振替でEcoな暮らし

口座振替は納入通知書の発行が省け、紙資源を節約することができます。

水道料金・下水道使用料のお支払いは、環境にやさしい口座振替をお勧めします。

お申し込みはお近くの金融機関又は料金課まで 料金課 TEL (0532) 51-2713



このパンフレットは、カラーユニバーサルデザインに対応しています。また、環境にやさしい再生紙を使用しています。

URL <http://www.city.toyohashi.aichi.jp/water/>
E-mail water@city.toyohashi.lg.jp

「上下水道局だより」について、ご意見やご感想をお待ちしています。
豊橋市上下水道局 〒440-8502 牛川町字下毛田29-1 TEL (0532) 51-2726



下水道 地球を守る リサイクル

～私たちの生活は「水の循環」の一部～

水は限りある資源です。

川や地下からくみあげた水は、浄化され、水道水として私たちの生活で使われています。

使って汚れた水は、下水処理場に行き、きれいによみがえり、再び川や海に放流されます。

このように下水道は、「水を自然に返す」という重要な役割を果たしています。(水の循環)



東京湾・大阪湾・伊勢湾は、太平洋の海水と入れ替わりにくい水域(閉鎖性水域)です。
伊勢湾の中に位置する三河湾は、渥美半島と知多半島に囲まれ、約1年かけて海水が入れ替わります。
そのため、汚れた物質が湾の中で回流し蓄積することで、赤潮・にが潮が発生しやすい特性をもっています。

私たちの三河湾をよみがえらせるため、水質浄化について考えてみましょう。

※出典元 伊勢湾環境データベース

流せば終わりですか?

流さないための工夫

私たちの暮らしの中で、ごみの分別はおおむね定着していますが、水は使用して流した後には、分別することはできません。

米のとぎ汁、天ぷら油などの生活排水をそのまま流すことは、下水道に多くの負荷がかかるので、今日からできることを実践しましょう。

流してませんか	米のとぎ汁 (1回目)	使用済み 天ぷら油	食器に残った 中濃ソース	過量の 台所用洗剤	過量の シャンプー
	500ml	20ml	15ml	4.5ml	4.5ml
	▼▼▼ 魚の住める水質にするには ▼▼▼				
工夫	2,400倍 (1,200ℓ)	300,000倍 (6,000ℓ)	26,000倍 (390ℓ)	45,000倍 (200ℓ)	45,000倍 (200ℓ)
	● 肥料として植物の水やり	● リサイクルステーションへ ● ふき取ってもやすごみ	● ふき取ってもやすごみ	● 適量使用	● 適量使用

汚水を魚の住める水質(BODが5mg/ℓ以下)にするのに必要な水のおおよその倍率です。

Let's cooking 豊橋発 ええじゃないか料理

豊橋産食材を使い、油を控え、からだにやさしく、下水道への負担も減らした料理を作ってみましょう。

うずら卵の竜眼揚げ

材料 4人前 1人分のエネルギー ● 475 kcal



- うずら卵 10個
- 豚のひき肉 (鶏肉・牛肉、あい挽でも可) 400g
- 濃口しょう油 40ml
- 砂糖 40g
- 鶏卵 1/2個
- 片栗粉 適量
- 米粉 適量
- 付け野菜はお好みで (サニーレタス・ミニトマト・さつまいも・オクラ)

作り方

- うずら卵を5分程度ゆでる。
- 豚のひき肉をあたり鉢で肉が白くなるまでよくすり、Aを入れ混ぜ合わせる。
- 10個に分けた肉の中心に片栗粉をつけたうずらむき卵をさし込み、表面の肉をかためる。
- ラップに1つずつ包み、輪ゴムでしばり、15分程度ゆでる。
- ゆであがった肉団子の表面をふき、米粉をまぶす。米粉を使うため、もちり感が出て一味違います。
- 肉団子にサラダオイルを霧吹きし、オーブントースターで8分程度焼いて、表面が薄く焦げればできあがり。



【監修】豊橋調理製菓専門学校