

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4 	5
6 	7	8	9	10 	11	12
13 	14	15	16	17	18 	19
20 	21	22	23	24	25	26
27 	28	29	30			

月	火	水	木	金	土	日
				1	2 	3
4 	5	6	7	8	9	10
11 	12 	13	14	15	16 	17
18 	19	20	21	22	23	24
25 	26	27	28	29	30	31

月	火	水	木	金	土	日
1 	2	3	4	5	6 	7
8 	9	10 	11	12	13 	14
15 	16	17	18	19	20 	21
22 	23	24	25	26	27	28
29 	30	31				



テンの日 (廃油回収)



サーラ[®]ラザ[®]蒲郡の日 (毎月第3土曜日)
(リフォームのご相談をいただいたお客様に粗品進呈)



リナイエコフェスタ



ガスとIH
比較実演

廃油で植樹を!

蒲郡地域の茶の間の会

毎月10日を「天ぶら油のテンの日」として資源回収を行います

*10日が土・日・祝日、月曜日に当たる場合は翌日行います

回収場所・時間：サーラプラザ蒲郡 午前10時～午後12時まで

回収方法：ペットボトルに入れてお持ち下さい

注意事項：天加、水分など混入しないよう容器に入れて下さい

対象は植物系油のうち (なたね、大豆、コーン、ごま、ヒマワリ、米油など)

対象外は動物系 (牛脂、ラード)、植物系 (ヤシ、パーム、ショートニング) です



市役所横の旭公園
に植樹しました

からだに優しいレシピ

とろ～りはちみつプリン

「くらしときめきアカデミー蒲郡」料理教室の
かよ子先生がとっておきのレシピをご紹介します

材料 (2人分)

- ①ゼラチン：3g
- ②冷水：15cc
- ③卵黄：1個分
- ④はちみつ：25g
- ⑤牛乳：200cc

～下準備～

- ・ * 冷水にゼラチンをふり入れ
10分以上ふやかしておく
- ・ * トッピング用のはちみつにレモンを
合わせておく



～トッピング～

- ①はちみつ：適量
- ②レモン(スライス)：適量
- ③ミント：適量

- ①鍋に牛乳を沸騰直前まで加熱しゼラチンを加えて混ぜ溶かす
- ②ボウルに卵黄とはちみつを合わせよく混ぜ、①の牛乳を3～4回に分け入れ溶きのばす
- ③氷水にあてとろみをつけ濡らした器に分け入れる
- ④冷蔵庫で冷やし固め、トッピング用のはちみつレモン、ミントをそえる



ガステックサービス

(サーラ[®]ラザ[®]蒲郡)



0120-306-380

蒲郡市港町22

営業時間 AM10:00～PM6:00

毎週月曜日定休 駐車場完備

<http://www.sala-plaza.jp/>

