

病院の食器③

リサイクルの種類

●マテリアルリサイクル

廃品を溶かして二次製品を形成したり、砕いて他の製品と混合して再利用すること。

●ケミカルリサイクル

廃品を熱分解してガスや油に変え、燃料にしたり化学工業原料として再利用すること。

●サーマルリサイクル

廃品を固形燃料の材料としたり、燃やして発生するエネルギーを電気や熱として活用すること。



病院の食器はどのような素材が使われているのでしょうか？他の食器とは違うの？どんな特徴があるの？お値段は？など、様々な内容を紹介してきました。今回は、古くなったメラミン食器がどのようにリサイクルされているのかについてご紹介します。

●メラミン食器のリサイクル

マテリアルリサイクル	<ul style="list-style-type: none">・サンドブラストショット材 粉砕し塗料の剥離や金型の洗浄などに粉砕したメラミンを吹き付けて使用・壁用建材 砂状に砕いて壁の模様材に使用・道路標示用塗料 舗装の滑り止めに、微粉砕して使用
ケミカルリサイクル	—
サーマルリサイクル	<ul style="list-style-type: none">・焼却時の熱回収

※メラミン樹脂は、焼却しても、ダイオキシン類の様な有毒ガスの発生はなく、焼却後の灰にも有害物質は含まれません。

これまで、病院で使用しているメラミン食器に関わる様々な事について紹介してきました。食器は食事を入れる為に欠かせない大切な物です。これからも大切に使用し、よりよい食事の提供に努めていきたいと思っております。

もやしとニラのピリ辛炒め

11月の新メニュー



提案者：調理師 渡邊

材料 (1人分)

もやし	100g
ニラ	40g
豚ミンチ	20g
食油	
味噌	10g
砂糖	4g
豆板醤	1g
ごま油	1g

カロリー	たんぱく質	脂質	塩分
112kcal	7.7g	4.7g	0.8g

作り方

- ①もやしとニラは食べやすい長さに切りそろえる
- ②鍋に食油をひき、豚ミンチを炒め、火が通ったらもやし、ニラを入れ、炒める
(このとき、もやしに火が通りすぎないように気を付ける)
- ③味噌、砂糖、豆板醤を入れ、食材とからめる
- ④最後に、ごま油で香りをつける



もやしの豆知識

❖もやしとは？

「もやし」とは、本来新芽作物一般を指す言葉です。

そのため、ワラビ、タケノコ、カイワレ大根、ブロッコリーなどの新芽作物もモヤシの一種ということになりますが、一般的に「もやし」というと緑豆モヤシを指すことが多いです。

❖もやしの魅力

①低カロリー

→もやしの主成分は水分なので、低カロリー(100g：12~15kcal)

②発芽

→発芽というプロセスによって、豆の状態ではほとんど含まれていなかったビタミンCなどが増えるという特徴があります。