

回覧

～ひまわり油が出来ました～



志布志市衛生自治会では「サンサンひまわりプラン」を推進しています。このプランは「生ごみからひまわり油を作り、体の中から健康に」をキャッチフレーズに循環型社会の形成を目指すものです。

市内で収穫したひまわりの種から搾油したひまわり油を各庁舎の衛生自治会事務局で6月1日より現金販売（1100円/1本（100g））及び地域通貨「ひまわり券」20枚で交換しています。

ひまわり油はドレッシングや炒めものなど通常の料理にお使いいただけるほか、お土産にも喜ばれます。ぜひお試しください。



ひまわり油の栄養価

オレイン酸

LDLコレステロール
(悪玉コレステロール)
を抑制

ビタミンE

抗酸化作用を
持つ栄養素

オレイン酸

血中コレステロール
を低下させる

販売先・問合せ先

志布志市衛生自治会事務局（志布志市役所環境窓口）

志布志庁舎 市民環境課 099-472-1111（内線237）

有明庁舎 市民税務課 099-474-1111（内線118）

松山庁舎 総務市民課 099-487-2111（内線225）