

おいしい あんじょう

今月は
「キャベツ」


中華キャベツのせ♪鶏の唐揚げ

材料(2人分)

キャベツ…………… 100g
鶏もも肉…………… 1枚(300g)
揚げ油……………適量
【タレ④】
しょうゆ……………大さじ1
料理酒……………大さじ1
おろし生姜……………小さじ1/2
おろしにんにく……………小さじ1/2
塩・こしょう……………少々

【調味料⑥】
しょうゆ……………大さじ1
酢……………小さじ2
ごま油……………小さじ1
砂糖……………小さじ1
中華だし……………少々
糸唐辛子……………少々
片栗粉……………大さじ3
薄力粉……………大さじ3

つくり方

- ①鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- ②ボウルに④を入れて混ぜ、鶏肉を加えてもみ込み、冷蔵庫で30分おく。
- ③⑥を合わせて混ぜる。
- ④キャベツは太めの短冊切りにしてさっと茹で、湯切りをして冷ます。
- ⑤キャベツの水気をよく切り、③と和え、糸唐辛子を加える。
- ⑥②に片栗粉・薄力粉を加えて混ぜる。
- ⑦鍋の底から2cm程度の揚げ油を入れて170℃に熱し、鶏肉を入れて火が通るまで4～5分揚げる。
- ⑧⑦を器に盛り、⑤をのせて完成。

SNSで「おいしいあんじょう」について発信中！



SNSのリンク、
イベント情報



旬の野菜を
使ったレシピ

農務課
(☎71)2233

〈地産地消への取り組み〉 このコーナーで紹介する農畜産物は、市内産直施設や小売店で購入できます。



SDGs(地産地消)市役所食堂イベント企画

●日時 3月22日(金)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

中華キャベツのせ♪鶏の唐揚げランチ 720円
(60食限定)

スペシャルメニューを注文した人に安城産いちじくを使用した「いちじくバーム」をプレゼント！(先着30人)

キャベツクイズ！



Q1

キャベツは何科の野菜？

①キク科 ②アブラナ科 ③アカザ科

Q2

キャベツはどこからやってきた？

①ヨーロッパ ②アメリカ ③中国

A

答えは左記のイベント情報QRコードを確認してください！

安城市民憲章

わたしたちは、

- * たがいに助け合い、住みよいまちをつくりましょう。
- * きまりを守り、良い習慣を育てましょう。
- * 自然を愛し、きれいな水とみどりのまちをつくりましょう。
- * 教養を高め、若い力を育てましょう。
- * 健康で、明るく楽しい家庭をつくりましょう。

急病のときは

- 1 まずは、かかりつけ医へ
- 2 休日夜間急病診療所(保健センター併設/☎76)2022)へ

科目	診察日	受付時間
内科・小児科	(月)～(金)	午後8時～10時
	(土)	午後5時～9時
歯科	(日)・(祝)・年末年始(12月30日～1月3日)	午前8時30分～11時30分、午後1時～4時30分、午後5時30分～9時(午後5時30分～9時は内科・小児科のみ)

- 3 救急医療情報センター(☎36)1133/毎日24時間受付)
- 4 子ども医療電話相談 受付日時→毎日午後7時～翌日午前8時 電話番号→短縮番号#8000又は(☎052)962)9900)
- 5 八千代病院(☎97)8111)、安城更生病院(☎75)2111)

人口・世帯 ()内は前月比(令和6年2月1日現在)

総人口 188,372人 (-46)
男性 96,366人 (-36)
女性 92,006人 (-10)
世帯数 78,875世帯 (+48)

1月の火災・救急

火災 5件(うち建物 2件)
救急 850件(うち急病 642件)

1月の犯罪・事故

(年間累計/前年比)
刑法犯 79件(79件/ -3)
人身交通事故 38件(38件/ -15)
┌ 負傷者 45人(45人/ -16)
└ 死者 0人(0人/ ±0)