

10月に旬を迎える「小松菜」を使ったメニューを市役所食堂で販売する他、プレゼントや小松菜の販売を行います。この機会に安全・安心な安城の農産物を知って、食べて、地産地消を実践してみませんか？

●日 時 10月10日(木)午前11時～午後2時

●場 所 市役所食堂

●提供メニュー

- ・豚肉と小松菜の卵炒め
- ・小松菜とえのき、油揚げの和え物(60食限定)



上記のメニューを当日食堂で注文した人に、安城産小麦を使ったうどんを1袋プレゼント(先着50人)!メニュー購入時に引換券をお渡しします。プレゼント引換場所(食堂内)でプレゼントと交換してください。

*** 安城産の新鮮な小松菜を販売します ***

当日は、JAあいち中央が食堂内で小松菜の販売を行います。安城の美味しい小松菜を、ぜひお買い求めください。

イベント情報・旬のレシピを公開しています!

紹介したレシピの他にも様々なレシピを掲載しています!ぜひご覧ください。

イベント情報→



ケンサチ
レシピ→



栄養価(1人分あたり)
エネルギー: 407kcal
脂 質: 30.3g
たんぱく質: 19.8g
食 塩: 6.5g

レシピ提供: 機働労食

〈材料〉(4人分) (写真は1人分)

豚肉(薄切り) 300g
小松菜 600g
にんにく 1片
長ねぎ 5cm
しょうが 1片
卵 4個
サラダ油 大さじ2
ごま油 少々
塩 少々
こしょう 少々
【合わせだし】
中華だし(顆粒) 大さじ5
料理酒 大さじ2
砂糖 小さじ2/3
塩 小さじ2/3
片栗粉 小さじ1/2

〈作り方〉

- ①豚肉は3～4cmに切る。小松菜は根を落とし、3～4cmに切る。にんにく・長ねぎ・しょうがはみじん切りにする。
- ②合わせだしの材料を混ぜておく。
- ③卵を割りほぐして、塩、こしょうで下味をつける。
- ④フライパンにサラダ油を半量熱し、卵を一気に加え、底が固まってきたら大きく混ぜ、半熟状になったら一旦取り出す。
- ⑤フライパンに残りのサラダ油を足して、にんにく、長ねぎ、しょうがを炒め、香りが出たら豚肉を加える。
- ⑥肉の色が変わったら、小松菜を加えて炒める。全体に油がまわったら卵を戻し、合わせだしを加え、香りづけにごま油を垂らして完成。

問合せ▶農務課(☎71)2233)

**大好評♡ 前撮り
成人式の**

一生に一度の思い出づくりをお手伝い致します。

岡崎にあるかど屋のフォトスタジオで
撮影しませんか?

お好きな日に撮影でき、しかもスタジオ内にて
着付・ヘアセット・メイクもできちゃいます!
モデル気分で大満足頂いております。

最新のデジタルフォトスタジオ 振袖専門ショップ
フォトスタジオアミ

KADOYA FURISODE

**振袖のことなら
かど屋へ**

**お母様、お姉様の振袖が
小物チェンジでスタイル一新!**

娘に作った晴着が孫によってよみがえる!
娘の振袖を今、孫が…みんなに喜ばれること間違いなし!

プロのコーディネイターがお手伝い!

洗い加工 お仕立て直し コーディネイト

何でもお気軽にご相談ください。誠意をもってお応え致します。

帯、帯締め、帯揚げ、重ね衿、バッグ、草履などを
変えれば**今ドキに大変身!**



**レンタル振袖も
大充実!**

帯・小物の
コーディネートも
お任せください!

振袖選びから、
前撮り、成人式当日の着付け、
ヘアセット、メイク、お手入れまで
**万全のサポートを
致します!**

ORPHE
ほろりの越かど屋

安城店 定休日 火曜日
安城市錦町1-4 TEL.0566-74-2288(代)
営業時間 AM10:00~PM7:30



広告

この地域で圧倒的な品数・サービスで
毎年ご満足頂いております。

【広報の表紙】

敬老の日を前に、神谷市長が市内最高齢者の大参シノ子さんを訪ねました。108歳の大参さんは、明治44年(1911年)生まれで明治から令和までの5つの時代を歩んでこられています。介護老人保健施設あおみに入所した10年前からカラオケを始めたとのこと。高齢になってからも新しい楽しみを見つけられるというのが、長寿につながるのかなと感じました。(水野)

【編集・発行】

安城市役所企画部秘書課広報広聴係 ☎0566(71)2202(直通)
〒446-8501 愛知県安城市桜町18-23
☎0566(76)1111(代表) FAX0566(76)1112
市HP <https://www.city.anjo.aichi.jp/> Eメール info@city.anjo.lg.jp
・広報あんじょうは、古紙を使用した再生紙と大豆油インキを使用しています。