

おいしい あんじょう

今月は きゅうり

きゅうりとささみの胡椒和え

材料(2人分)

鶏ささみ…… 1本
きゅうり…… 2/3本
塩…… ひとつまみ
(A) ごま油 小さじ1
ブラックペッパー
(粗びき)… 少々
料理酒……… 少々

つくり方

- ①鍋にお湯を沸かし料理酒と鶏ささみを入れ、かき混ぜながら沸騰させる。火を止めてそのまま蓋をし、冷ます。
- ②①が冷めたら、食べやすい大きさにほぐす。
- ③ビニール袋にきゅうりを入れてすりこぎ等で叩き、塩を加え、少しもむ。空気を抜き5分ほど置く。
- ④③へ②と(A)を入れて混ぜ、空気を抜き30分ほど冷蔵庫で味をなじませる。



さっぱりとしたささみに、
きゅうりのシャキシャキが
よく合います

きゅうりのはなし

安城市のハウスきゅうり農家は現在39軒(JAあいち中央きゅうり部会所属)。年間出荷量は約3690t(平成30年)で、県内1位の出荷量と作付面積です。

農家さんインタビュー

「三河みどり」は、青々と真っ直ぐ伸びた自慢のハウスきゅうり。10月末～7月始めまでの約8ヵ月間出荷しています。良いきゅうりができた時や良い評価をもらった時等、努力が形になった時はやりがいを感じますね。安城の皆さんにぜひ、旬のおいしいきゅうりを味わっていただきたいです。



杉浦雅章さん
(小川町)

市役所食堂で「きゅうりとささみの胡椒和え」付きスペシャルランチを販売します。

- 日時 4月19日(月)午前11時～午後2時
- スペシャルランチ 油淋鶏ランチ(60食程度)
ランチを当日食堂で注文した人にきゅうり1袋をプレゼント!(先着30名)

JAあいち中央が食堂内で「きゅうり」の販売も行います(数量に限り有)。



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。



安城市民憲章

わたくしたちは、

- * 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
小児科	(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)
	歯科	

- 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3年3月1日現在)

総人口 189,919人 (-191)
男性 97,260人 (-203)
女性 92,659人 (+12)
世帯数 76,935世帯 (-64)

2月の火災・救急

火災 2件(うち建物 2件)
救急 512件(うち急病 326件)

2月の犯罪・事故

(年間累計/前年比)
刑法犯 59件(116件/ -30)
人身交通事故 41件(81件/ -6)
┌ 負傷者 43人(88人/ -12)
└ 死者 0人(0人/ ±0)