

おいしい あんじょう

今月は「チンゲン菜」「梨」



オリエンタルラインカレー 梨バターライス添え

材料(1人分)

合い挽き肉.....60g ご飯.....90g
 玉ねぎ.....1/4個 梨バター(市販).....6g
 チンゲン菜.....1枚 ウインナー.....1本
 粉末カレールー.....19g ゆで卵.....1/2個
 ドライパセリ.....少々

作り方

- ①フライパンを熱し、合い挽き肉を入れ、色が変わってきたら、みじん切りにした玉ねぎを加えて炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら粗みじん切りにしたチンゲン菜を加えて炒める。
- ②①に火が通ったら、2倍の水で溶いた粉末カレールーを加えて煮詰める。
- ③炊いたご飯に梨バターを混ぜ合わせ、ご飯とカレーをお皿に盛り付ける。
- ④ゆで卵の切り口の白身を半円状に切り取り、ボールの形を作る。
- ⑤④とボイルしたウインナーを盛り付け、ご飯の上にドライパセリを散らして完成。

梨バターがないときは、梨フルーツ缶をミキサーにかけてバターを加えることで代用できます。

9月17日(土)～19日(月)に開催されるインカレにちなみ、名古屋文理大学フードビジネス学科の学生が安城市の農産物を使ったインカレレシピを考案!! コンテストにてグランプリ以下5点を選考しました。(産学官連携事業)

各種SNSで「おいしいあんじょう」について発信中!



各種SNSへのリンク、イベント情報等



旬の野菜を使ったレシピ

問▶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。

インカレ応援! 梨が香るバターライスが食欲をそそります!



ウインナーのバット

ソフトボールに見立てたゆで卵

インカレレシピコンテストグランプリに輝いたメニューを市役所食堂で販売します。

●日時 9月6日(火)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

「オリエンタルラインカレー 梨バターライス添え」(680円・60食限定)

スペシャルメニューを購入した人に梨キャンディー1袋をプレゼント!(先着30人)

【今後のインカレ販売スケジュール】

9月8日(休)「栄養満点安城大豆ドライカレー」(準グランプリ)

9月13日(火)「そばめしキーマカレー」(奨励賞)

9月15日(休)「スタミナ抜群! 中華風カレー」(奨励賞)

9月20日(火)「あん緑カレー」(奨励賞)

9月22日(休)「スタミナ焼肉! インカレ」(市役所食堂考案)

インカレには安城市の農畜産物が使われています。

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	(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4年8月1日現在)

総人口 189,198人 (-167)
 男性 96,961人 (-61)
 女性 92,237人 (-106)
 世帯数 78,044世帯 (-34)

7月の火災・救急

火災 6件(うち建物 5件)
 救急 859件(うち急病 628件)

7月の事故

(年間累計/前年比)
 人身交通事故 68件(327件/ +50)
 ┌ 負傷者 78人(373人/ +65)
 └ 死者 1人(4人/ +2)