

おいしい あんじょう

今月は
「里芋」「新米」



里芋の唐揚げ 青のり胡麻和え

材料2人分

里芋…………… 5個(約250g) 片栗粉……………適量
塩……………適量 サラダ油……………適量
めんつゆ(3倍濃縮)… 大さじ2 青のり……………適量
おろしにんにく… 小さじ1 白ごま……………適量

つくり方

①里芋はよく洗い、皮をむいて一口大に切る。塩をふってぬめりを落としながらもみ、水で洗って水気を切る。耐熱容器に入れてふんわりとラップし、600Wのレンジで5分加熱する。
②保存袋にめんつゆ・おろしにんにく・①を入れてもみ込み、15分おく。
③ボウルに片栗粉を入れ、水気を切った②を加えてまぶす。
④鍋にサラダ油を底から3cm程度入れて170℃に熱し、里芋を入れてきつね色になるまで揚げる。
⑤温かいうちに青のりを和えて小鉢に盛り付け、白ごまを添えて完成。

さくら学園×地産地消！

市役所食堂にて学校法人さくら学園調理師専攻の生徒が市特産品の「チンゲン菜」を使用して、高校生レストランを開催します。

●日時 ①10月6日(木) ②14日(金)いずれも午前11時～午後1時30分

●メニュー ①→ふわとろ卵とチンゲン菜の肉miso丼
②→チンゲン菜の肉巻きテリヤキ丼・温玉添え

※いずれも「梨のぶるるんパンナコッタ」付(680円、各40食限定)。

●その他 パティシエ専攻の生徒による焼き菓子の販売も行います

中はトロっと、外はカリっと！
くせになる食感をお楽しみください



SDGs(地産地消)市役所食堂イベント企画

●日時 10月27日(木)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

キャベツメンチカツランチ 里芋の付け合わせ
680円(60食限定)

量り売りコーナーにて、新米を使用したちらし寿司の販売もあります。

**当日食堂でランチを注文した人にマイマイ米
2合をプレゼント！(先着30人)**

当日は、JAあいち中央が食堂内にて
「とれたての新米」を販売します。(数量限定)

各種SNSで「おいしいあんじょう」について発信中！



各種SNSの
リンク、イ
ベント情報



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。



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
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4年9月1日現在)

総人口 189,034人 (-164)
男性 96,844人 (-117)
女性 92,190人 (-47)
世帯数 77,970世帯 (-74)

🚒 8月の火災・救急

火災 1件(うち建物 1件)
救急 921件(うち急病 714件)

🚑 8月の犯罪・事故

(年間累計/前年比)
刑法犯 81件(682件/+115)
人身交通事故 51件(378件/+59)
┌ 負傷者 60人(433人/+78)
└ 死者 0人(4人/+2)