

おいしい あんじょう

今月は
「とうもろこし」



とうもろこし青のり揚げ

材料(2人分)

とうもろこし…………… 1本
揚げ油…………… 適量

【衣④】

小麦粉…………… 大さじ2
片栗粉…………… 大さじ1
ベーキングパウダー… 小さじ1/4
青のり…………… 少々
塩…………… 少々

【卵水⑥】

卵黄…………… 1個
水…………… 大さじ1~2

作り方

- ①とうもろこしは皮をむき、ひげをとり、よく洗う。長さを4等分にし、芯に沿って実を縦4等分に削ぎ取る。
- ②ボウルに④を混ぜ合わせ、①を加えて、さっと混ぜる。
- ③②に⑥を加えて、全体に馴染ませる。
- ④大きめのスプーンで③をすくい、170℃に熱した揚げ油の中に落とし入れる。
- ⑤表面が固まったら返して、両面を色よくカリッと揚げて完成。

とうもろこしクイズ!

Q1

とうもろこしは野菜? 穀物?
①野菜 ②穀物 ③それ以外

Q2

とうもろこしの粒の数は何で決まる?
①ひげの本数 ②葉っぱの枚数 ③雨が降った時間

A 答えは右記のイベント情報QRコードを確認してください!

とうもろこしの甘味と
プチプチ食感が楽しめる一品です。



SDGs(地産地消)市役所食堂イベント企画

●日時 6月22日(木)午前11時~午後1時30分

●スペシャルメニュー

チキンカツおろしポン酢ランチ(とうもろこし青のり揚げ付き) 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小麦を使った「そうめん(1袋)」をプレゼント!
(先着30人)

食堂の量り売りコーナーにて、とうもろこしを使用したおにぎり・和え物・サラダの販売もあります!

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5年5月1日現在)

総人口 188,428人 (-217)
男性 96,448人 (-137)
女性 91,980人 (-80)
世帯数 78,332世帯 (-20)



4月の火災・救急

火災 2件(うち建物 2件)
救急 706件(うち急病 480件)



4月の犯罪・事故

(年間累計/前年比)
刑法犯 67件(298件/ -55)
人身交通事故 40件(204件/ +20)
└ 負傷者 50人(229人/ +17)
└ 死者 0人(1人/ -2)