

おいしい あんじょう

今月は
名古屋文理大学
コラボ

ANJO-DON(安城丼)レシピコンテストグランプリ 「やみつき間違い“梨”!!韓国風プルコギ丼」

材料(1人分)

ごはん……………1杯分
梨……………1/4個
豚こま切れ肉……………50g
チンゲン菜……………1/4束
にんじん……………1/4本
パプリカ(黄)……………1/4個
にら……………2本
スライスチーズ……………1/2枚
ごま油……………適量

【調味料A】

コチュジャン……………大さじ1
ごま油……………大さじ1
砂糖……………大さじ1
しょうゆ……………大さじ1
すりおろしにんにく……………大さじ1
白ごま……………少々
糸唐辛子……………少々

つくり方

- ①食品保存用袋にすりおろした梨と1口サイズに切った豚肉を入れ、揉みほぐす。
- ②チンゲン菜は1cm幅、にんじん・パプリカは細切り、にらは3cm幅に切る。
- ③ボウルにA、①、②を入れ、まぜ合わせる。
- ④ごま油を引いたフライパンで③を炒め、火が通ったらスライスチーズを入れる。
- ⑤丼にご飯をよそい、④を盛り付け、白ごまと糸唐辛子を添えて完成。

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丼レシピを考案!! 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)。

グランプリの丼には、安城の特産品であるお米、梨、チンゲン菜が使用されています。

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。

すりおろした梨でお肉が柔らかかに
この丼…やみつき間違い“梨”です!



SDGs(地産地消)市役所食堂イベント企画

●日時 11月8日(水)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

やみつき間違い“梨”!!韓国風プルコギ丼(みそ汁付)720円(60食限定)

スペシャルメニューを注文した人に「マイマイ米
パックご飯」をプレゼント!(先着30人)

【その他のANJO-DON(安城丼)販売スケジュール】

11月15日(水) キラメキ豚テリ生姜入りチヂク^{みちび}導く
安城丼参上!!(準グランプリ)

22日(水) 茶菜飯^{ちやなめし}まぜまぜ丼(奨励賞)

29日(水) チンゲン菜と鶏むね肉のチリソース丼
(奨励賞)

12月6日(水) さっぱりおいしい!いちじくとろろ丼
(奨励賞)

**ANJO-DON(安城丼)レシピは左記のレシピ
QRコードを確認してください!**

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5年10月1日現在)
総人口 188,456人 (-64)
男性 96,391人 (-116)
女性 92,065人 (+52)
世帯数 78,680世帯 (-16)

🚒 9月の火災・救急
火災 3件(うち建物 1件)
救急 847件(うち急病 599件)

🚓 9月の犯罪・事故
(年間累計/前年比)
刑法犯 65件(772件/ +11)
人身交通事故 50件(414件/ -28)
┌ 負傷者 49人(471人/ -49)
└ 死者 0人(1人/ -3)