

# 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キムチ和え

**材料(2人分)**  
 きゅうり……………1本 料理酒……………大さじ1  
 鶏ささみ……………2本 キムチの素……………大さじ2  
 玉ねぎ……………50g ごま油……………大さじ1  
 にんじん……………20g

つくり方

- ①きゅうりは乱切り、にんじんは千切り、玉ねぎは薄切りにし、切った野菜を合わせて水にさらし、水気を切る。
- ②鶏ささみはフォークで数力所穴をあけ、料理酒をふりかける。
- ③耐熱容器に②を入れてラップをし、中まで火が通るよう、電子レンジ(600W)で約3分加熱する。
- ④③の水気を切り、粗熱をとった後、食べやすい大きさにほぐす。
- ⑤ボウルに①・④・キムチの素、ごま油を入れて和えて完成。



## 地産地消！市役所食堂イベント企画

4月19日は「良いきゅうりの日」！西三河地域では、きゅうりのハウス栽培が盛んで、現在出荷のピークを迎えています。新鮮な地元産きゅうりを味わいましょう！

●日時 4月19日(金)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

えびかつランチ(きゅうりとささみのキムチ和え付き)720円(60食限定)

スペシャルメニューを注文した人に「きゅうり漬の素」をプレゼント！(先着20人)

当日は、JAあいち中央が食堂内で「きゅうり(三河みどり)」の販売を行います！(数量限定)

名古屋文理大学の学生が考案！安城市の農産物を使った「ANJO-DON(安城丼)」が4月から期間限定で商品化決定！

令和5年度に産学官連携事業として実施した「安城丼レシピコンテスト」で上位5点に輝いた丼をぜひ味わってみてください！

詳細は右記のイベント情報QRコードをチェック！



奨励賞  
 ちゃなめし  
 茶菜飯まぜまぜ丼

SNSで「おいしいあんじょう」について発信中！



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6年3月1日現在)

総人口 188,337人 ( -35)  
 男性 96,347人 ( -19)  
 女性 91,990人 ( -16)  
 世帯数 78,932世帯 ( +57)

## 2月の火災・救急

火災 4件(うち建物 2件)  
 救急 665件(うち急病 458件)

## 2月の事故

(年間累計/前年比)  
 人身交通事故 47件 ( 85件/ -18)  
 負傷者 53人 ( 99人/ -14)  
 死者 0人 ( 0人/ -1)