

おいしい あんじょう

今月は
「安城和牛」



安城和牛のキム玉丼

材料
(2人分)

安城和牛(牛肉こま切れ) … 160 g
玉ねぎ … 100 g
焼肉のタレ … 大さじ 3
サラダ油 … 適量
もやし … 40 g
チンゲン菜 … 1/4株
白菜キムチ … 70 g

【調味料④】

キムチの素 … 少々
砂糖 … 少々
しょうゆ … 少々
ごま油 … 少々
温泉卵 … 2個
ごはん … 2杯分

つくり方

- ①玉ねぎを食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにサラダ油を入れて熱し、牛肉と①を炒める。火が通ったら、焼肉のタレを回し入れてさっと炒める。
- ③もやし、チンゲン菜をさっと茹で、冷水に取って冷まし、水気を絞る。
- ④もやし、白菜キムチ、調味料④を和える。チンゲン菜は食べやすい大きさに切る。
- ⑤器に温かいごはんを盛り付け、②④を彩りよくのせる。最後に温泉卵を添えて完成。

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

▶ 農務課
(☎71)2233)

栄養満点の焼肉丼！

とろ〜り温泉卵をからめて召しあがれ♪



地産地消！市役所食堂イベント企画

●日時 9月26日(木)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

安城和牛のキム玉丼(味噌汁付き)

760円(50食限定)

スペシャルメニューを注文した人に、安城産いちじくを使用した「いちじくバウム」をプレゼント！(先着30人)

 安城和牛とは

全国のブランド牛に負けない美味しさ、品質を誇る和牛です。生産者が少なく、一般市場に出回る量が限られるため、「幻の和牛」と呼ばれています。



〈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8月1日現在)

総人口 187,974人 (+2)
男性 96,268人 (+19)
女性 91,706人 (-17)
世帯数 79,570世帯 (+66)

7月の火災・救急

火災 1件(うち建物 1件)
救急 901件(うち急病 691件)

7月の犯罪・事故

(年間累計/前年比)
人身交通事故 52件(342件/ +18)
└ 負傷者 61人(393人/ +30)
└ 死者 0人(1人/ ±0)