

おいしい あんじょう

今月は
「小松菜」



小松菜の甘辛そぼろ丼

小松菜の旬は冬。

栄養たっぷりの料理を食べて、寒い冬を乗り切りましょう。

材料（2人分）

合いびき肉…………… 150 g
玉ねぎ…………… 中1/3個
にんじん…………… 20 g
小松菜…………… 1 株（小さめ）
ごま油…………… 小さじ 2
おろしにんにく…小さじ1/4
おろししょうが…小さじ1/2

【調味料A】

料理酒…………… 大さじ1
しょうゆ…………… 大さじ1
砂糖…………… 小さじ1
鶏がらスープの素…小さじ1/3
水…………… 50cc
温泉卵…………… 2個
ごはん…………… 2杯分

作り方

- ①玉ねぎは薄切り、にんじんは千切り、小松菜は2～3 cm幅に切る。
- ②フライパンを熱し、ごま油、おろしにんにく、おろししょうがを入れて軽く混ぜ、合いびき肉を入れて炒める。
- ③肉に火が通ったら、玉ねぎ・にんじんを加えて炒める。玉ねぎが透明になったら、小松菜の茎部分を加えて炒め、次に葉の部分を入れてさらに炒める。
- ④調味料Aを加え、全体に混ぜ合わせる。
- ⑤器にご飯をよそい、④を盛りつけ、温泉卵を乗せて完成。



地産地消！市役所食堂イベント企画

●日時 12月19日(木)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

小松菜の甘辛そぼろ丼（味噌汁付き）
720円（50食限定）

スペシャルメニューには、栽培期間中農薬不使用の小松菜（teranoba-てらのば- 提供）を使用します！

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「いちじくフィナンシェ」をプレゼント！（先着30人）



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11月1日時点)

総人口 187,903人 (+36)
男性 96,191人 (-5)
女性 91,712人 (+41)
世帯数 79,755世帯 (+63)



10月の火災・救急

火災 3件 (うち建物 0件)
救急 712件 (うち急病 492件)



10月の事故

(年間累計／前年比)
人身交通事故 54件 (504件／ +29)
└ 負傷者 66人 (589人／ +54)
└ 死者 0人 (2人／ ±0)