

おいしい あんじょう

今月は
「大根」



肉味噌大根

冷えた身体に沁みる、だしと味噌の旨み。
寒い日にぴったりのレシピです。

材料(2人分)

大根…………… 300 g
和風顆粒だし……………少々
サラダ油……………小さじ 1
鶏ミンチ……………40 g

【調味料A】

赤味噌 ……………大さじ 2
料理酒 ……………大さじ 1
みりん ……………大さじ 1
砂糖 ……………大さじ 1
和風顆粒だし ……………少々

作り方

- ①大根を2cm幅に切って皮をむき、片面に切り込みを入れる。大きいサイズの大根は輪切りをさらに半分にカットする。
- ②鍋に①が浸るくらいの水を入れ、和風顆粒だしを加えて、竹串がすっと通るくらいまで茹でる。
- ③フライパンにサラダ油を入れて熱し、鶏ミンチを加えて炒める。火が通ったら調味料Aを加えてさらに炒める。
- ④器に②を盛り付け、③をかけて完成。

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)

〈地産地消への取組み〉

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。



地産地消！市役所食堂イベント企画

●日時 1月24日(金)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

白身魚天ぷらゆずおろしソースランチ
(肉味噌大根付き) 760円(50食限定)

量り売りコーナーにて、安城農林高校の鶏卵
を使用したメニューも販売します。

当日は、市役所食堂棟で、安城農林高校
による農産物・加工品等の出張販売を行
います(数量限定)。

愛知県立安城農林高等学校は、県内初の県立農林
学校として創設された歴史ある学校です。
農業に関する6つの学科があり、農業の基礎から
先端的分野まで幅広く学んでいます。



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6年12月1日時点)

総人口 187,843人 (-60)
男性 96,153人 (-38)
女性 91,690人 (-22)
世帯数 79,790世帯 (+35)



11月の火災・救急

火災 4件(うち建物 4件)
救急 693件(うち急病 467件)



11月の事故

(年間累計/前年比)
人身交通事故 55件(559件/ +15)
└ 負傷者 62人(651人/ +40)
└ 死者 0人(2人/ ±0)