

おいしい あんじょう

今月は
「きゅうり」


きゅうりの梅肉和え

旬のきゅうりを使ったお手軽レシピ。
春を感じるさっぱりとした味わいです。

材料(2人分)

きゅうり……………1本
にんじん……………10g
ねり梅……………小さじ1/2
めんつゆ……………小さじ1



つくり方

- ①きゅうりは乱切り、にんじんは千切りにする。
- ②カットした野菜を合わせて水にさらし、水気を切る。
- ③ねり梅とめんつゆを合わせる。
- ④ボウルに②③を入れて和え、器に盛り付けたら完成。



地産地消！市役所食堂イベント企画

●日時 4月17日(木)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

味噌かつランチ(きゅうりの梅肉和え付き)
760円(60食限定)

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

4月19日は「良いきゅうりの日」

愛知県は4月頃、ハウスで栽培されたボリュームのある高品質なきゅうりをたくさん出荷しています。西三河地域は、愛知県の中でも有数のきゅうりの産地です。

4月は冬春ふゆはるきゅうりの旬で、語呂合わせから4月19日は「良いきゅうりの日」と定められています。ぜひこの時期に、おいしいきゅうりをたくさん食べてください。



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。



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7年3月1日時点)
総人口 187,649人 (+47)
男性 96,041人 (+93)
女性 91,608人 (-46)
世帯数 79,875世帯 (+148)

2月の火災・救急
火災 2件(うち建物 1件)
救急 702件(うち急病 507件)

2月の事故
(年間累計/前年比)
人身交通事故 47件 (95件/ -4)
┌ 負傷者 50人(104人/ -9)
└ 死者 0人(0人/ ±0)