

おいしい あんじょう

今月は
「郷土料理」

レンチン鬼まんじゅう

電子レンジで作れる、愛知の郷土料理。
今日のおやつにいかがでしょうか。

材料
(5人分)

さつまいも……………中 1 本
ホットケーキミックス…………… 200 g
砂糖……………40 g
牛乳…………… 250ml
プレーンヨーグルト……………75 g

作り方

- ①さつまいもは角切りにし、5分ほど水にさらして水気をきる。
- ②①をボウルに入れてラップをし、電子レンジ(600W)で3～5分加熱する。
- ③別のボウルにホットケーキミックスと牛乳を入れてよく混ぜる。その後プレーンヨーグルトを加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ④③に②を入れて混ぜ、クッキングシートを敷いた耐熱容器に流し入れる。
- ⑤電子レンジ(600W)で10分加熱したら完成。

レシピ提供：^{こめ}米太郎(食育推進団体)

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



愛知県の郷土料理 鬼まんじゅう

鬼まんじゅうは戦中・戦後の食糧難の時代に、比較的手軽に手に入ったさつまいもと小麦粉を使って作られ、米の代替りの主食として広まりました。

角切りにしたさつまいもの角がゴツゴツ見える様が、鬼のツノや金棒を想起させたことからこの名がついたと言われています。

高度経済成長期には、農家において腹持ちの良い、安価なおやつとして重宝され、定着していきました。

現在は和菓子屋等でも販売されており、1年を通して食べられています。



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、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4月1日時点)

総人口 187,500人 (-149)
男性 95,924人 (-117)
女性 91,576人 (-32)
世帯数 80,163世帯 (+288)



3月の火災・救急

火災 8件(うち建物 7件)
救急 794件(うち急病 581件)



3月の事故

(年間累計/前年比)
人身交通事故 50件(147件/ +1)
└ 負傷者 58人(166人/ +4)
└ 死者 0人(0人/ ±0)