

おいしい あんじょう

今月は
「キャベツ」



キャベツたっぷり豚肉ごま味噌丼

地元野菜を使った一品。
ごはんがすすむ野菜たっぷりの豚丼です。

材料(2人分)

豚バラスライス…… 120 g
キャベツ……… 120 g
小松菜……… 20 g
にんじん……… 20 g
ごま油……… 適量
ごはん……… 300 g

【調味料】
合わせ味噌 ……大さじ 1
しょうゆ ……大さじ 1
上白糖 ……大さじ 1と1/2
料理酒 ……小さじ 2
みりん ……小さじ 2
白ごま………適量

【トッピング】
温泉玉子……… 2個

つくり方

- ①キャベツと小松菜は一口大、にんじんはいちょう切りにする。
- ②豚バラを食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンにごま油を入れて熱し、①と②を炒める。
- ④豚肉に火が通ったら、調味料を入れて炒め、最後に白ごまをかける。
- ⑤器にごはんを入れて、④を盛り付ける。
- ⑥トッピングに温泉玉子をのせて完成。

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！市役所食堂イベント企画

●日時 6月25日(水)午前11時～午後1時30分

●スペシャルメニュー

キャベツたっぷり豚肉ごま味噌丼
(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「チンゲン菜フリーズドライみそ汁」をプレゼント！
(先着20人)

6月は「食育月間」です！

「食育月間」は、社会全体で食育推進に取り組むために設けられた、食育の強化月間です。食育基本法が平成17年6月に成立したことや、年度明けの活動を計画しやすい時期であることから、6月に設定されました。期間中は、食育推進全国大会が開催される等、全国各地で多くの取組みやイベントが実施されます。

生涯にわたって健全な心身を培うために、栄養バランスに配慮した食生活を心がけましょう。

〈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5月1日時点)

総人口 187,532人 (+32)
男性 95,962人 (+38)
女性 91,570人 (-6)
世帯数 80,343世帯 (+180)

4月の火災・救急

火災 0件(うち建物 0件)
救急 660件(うち急病 462件)

4月の事故

(年間累計/前年比)
人身交通事故 61件(208件/ +14)
└ 負傷者 67人(233人/ +17)
└ 死者 0人(0人/ -1)