

おいしい あんじょう

今月は「安城和牛」



安城和牛温玉すきやき丼

材料(2人分)

- 安城和牛(牛肉こま切れ) … 160g 【調味料④】
 玉ねぎ … 約1/3個 [しょうゆ … 大さじ2
 にんじん … 10g [砂糖 … 大さじ1
 糸こんにゃく … 100g 【トッピング】
 ねぎ … 20g 温泉卵 … 2個
 サラダ油 … 適量 紅生姜 … 適量
 ごはん … 丼2杯分 刻みねぎ … お好みで

つくり方

- ①にんじんは0.5mm幅の拍子切り、ねぎは斜め切りに、玉ねぎと糸こんにゃくは食べやすい大きさにカットする。
- ②鍋に油を入れて中火で熱し、牛肉と玉ねぎを炒めて肉に火が通ったら調味料④を入れる。
- ③②ににんじん、ねぎ、糸こんにゃくを入れて、野菜がやわらかくなるまで中火で煮る(目安5~10分程度)。
- ④器にご飯を盛り付けて、③をのせる。
- ⑤トッピングに温泉卵、紅生姜、刻みねぎをのせて完成。



安城和牛とは

全国のブランド牛に負けない美味しさ、品質を誇る和牛です。生産者が少なく、一般市場に出回る量が限られるため、「幻の和牛」と呼ばれています。



甘辛でうま味たっぷり!
 とろ〜り温泉卵をからめて召しあがれ♪



地産地消! 市役所食堂イベント企画

今回はなんと… **2日間** 行います!

●日時

9月24日(水)・25日(木)
 午前11時~午後1時30分

●スペシャルメニュー

安城和牛温玉すきやき丼(味噌汁付き)
 760円(両日50食限定)

9月24日(水)のみ、スペシャルメニューを注文した人に、「いちじくセット(パウム、フィンアンジェ、マフィン、ジャム)」をプレゼント!
(先着20人)

安城和牛が
 お得に食べられる!

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8月1日現在)

総人口 187,661人 (+18)
 男性 96,054人 (-12)
 女性 91,607人 (+30)
 世帯数 80,619世帯 (+49)

7月の火災・救急

火災 5件(うち建物 1件)
 救急 877件(うち急病 637件)

7月の犯罪・事故

(年間累計/前年比)
 人身交通事故 62件(362件/ +20)
 負傷者 79人(417人/ +24)
 死者 0人(1人/ ±0)