

おいしいあんじょうアンバサダー
川村菜由の

簡単
おいしい

地産地消で
いただきます

第2回

「チンゲン菜と豚肉の 中華風スープ」



チンゲン菜の

シャキシャキ感が

たまらない♪



材料(2人分)

チンゲン菜…………… 1株
豚こま切れ肉………… 100g
長ねぎ……………10cm
酒……………大さじ 1
片栗粉……………大さじ 1
ごま油……………小さじ 1

【調味料A】

水…………… 350cc
酒……………大さじ 1
鶏がらスープの素…小さじ1/2
塩……………小さじ1/3
こしょう……………少々

用意するものはこちら /



作り方

- ①チンゲン菜を葉と茎に分け、茎は縦6等分にし長さを半分に、葉と豚肉は食べやすい大きさに切る。ねぎはみじん切りにする。
- ②ボウルに豚肉、酒、片栗粉を入れて揉みこむ。
- ③鍋に【調味料A】を入れ煮立ったら、②を加えてほぐしながら中火で煮る。豚肉の色が変わったら、チンゲン菜の茎を加えて弱火で2分ほど煮る。
- ④③にチンゲン菜の葉、ねぎを加えてさっと火を通し、ごま油を加えて火を止めたら完成。



一品でおかずになる
スープで
栄養素も豊富！

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



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) ※本号24ページ参照。

人口・世帯 ()内は前月比
(令和7年9月1日時点)
総人口 187,633人 (-28)
男性 95,998人 (-56)
女性 91,635人 (+28)
世帯数 80,649世帯 (+30)

8月の火災・救急
火災 4件(うち建物 3件)
救急 824件(うち急病 635件)

8月の事故
(年間累計/前年比)
人身交通事故 41件(403件/ +7)
└ 負傷者 51人(468人/ +3)
└ 死者 0人(1人/ ±0)