

おいしい あんじょう

今月は
名古屋文理大学
コラボ

ANJO-LUNCHレシピコンテストグランプリ 「野菜も果実もサクッと安城革命定食！」

材料（1人分）

【チンゲン菜・玉ねぎ・ちりめんじゃこのかき揚げ④】
チンゲン菜…30g、玉ねぎ…20g、ちりめんじゃこ…5g、
薄力粉…大さじ1、片栗粉…大さじ1/3、冷水…大さじ1
【チンゲン菜・コーン・桜えびのかき揚げ⑥】
チンゲン菜…30g、コーン（缶詰）…15g、
桜えび（乾燥）…2.5g、薄力粉…大さじ1、
片栗粉…大さじ1/3、冷水…大さじ1
【いちじくのとぷら】
いちじく（乾燥）…1/2個、薄力粉…大さじ1、
片栗粉…大さじ1/3、冷水…大さじ2
揚げ油、塩…適量

つくり方

①チンゲン菜の茎は繊維に沿って2～3mm幅の細切り、
葉は繊維に対して直角方向に1～1.5cm幅のざく切りに
する。玉ねぎは薄切りにし、乾燥いちじくは水で戻して
水気を拭き取る。
②かき揚げ④・⑥それぞれの具材を別のボウルに入れ、薄
力粉と片栗粉を順に加えて全体にまぶす。その後、冷水を
数回に分けて加え、さっくりと混ぜる。いちじく用は、薄
力粉・片栗粉・冷水を合わせてとぷら衣を作っておく。
③揚げ油を180℃に熱し、かき揚げ④・⑥をお玉（直径7～
8cm）で1個分ずつ落とし、両面を各1分半～2分揚げる。
④いちじくは薄力粉（分量外）をまぶし、②で作ったと
ぷら衣をつけて1分半ほど揚げ、半分に切る。
⑤かき揚げ2種といちじくのとぷらを器に盛り付け、塩
を添える。



安城の特産品を
一度に味わえる一品です♪

産学官連携事業の一環として、名古屋文理大学
フードビジネス学科の学生が、安城市の農産物を
使用したレシピを考案！コンテストにてグランプリ
以下5点を選考しました。

グランプリのランチには、安城市の特産品であ
るチンゲン菜、いちじくが使用されています。

安城農林高校出張販売のお知らせ

市役所食堂棟にて安城農林高校の出張販売を
行います！（数量限定）

●日時：1月23日（金）午前11時～

●場所：市役所食堂棟第26会議室

冬野菜、イチゴジャム、ミニトマト、鶏卵等
販売予定

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12月1日現在）

総人口 18万7462人（－203）
男性 9万5918人（－164）
女性 9万1544人（－39）
世帯数 8万768世帯（－90）

11月の火災・救急

火災 2件（うち建物 1件）
救急 763件（うち急病 554件）

11月の犯罪・事故

（年間累計／前年比）
人身交通事故 57件（574件／＋15）
└ 負傷者 60人（651人／±0）
└ 死者 0人（2人／±0）