

おいしそう
あんじょう今月は
名古屋文理大学
コラボANJO-LUNCHレシピコンテスト準グランプリ
「安城ベジ香る厚揚げ麻婆」

材料(2人分)

チンゲン菜	1/2束	【調味料Ⓐ】	
きゅうり	1/2本	上白糖	大さじ1
なす	1/2本	しょうゆ	大さじ1
長ネギ	1/3本	赤味噌	大さじ1・1/2
鶏ひき肉	75g	酒	大さじ1
厚揚げ	1枚(140g)	水	130mL
【調味料Ⓐ】		【調味料Ⓒ】	
おろしにんにく	小さじ1/2	片栗粉	小さじ1
おろししょうが	小さじ1/2	水	小さじ2
豆板醤	小さじ1		
ごま油	大さじ1/2		

つくり方

- 厚揚げは2~3cm角に切る。長ネギは白い部分はみじん切り、青い部分は小口切りにする。きゅうり・なすはくし形切り、チンゲン菜はざく切りにする。
- フライパンに【調味料Ⓐ】と長ネギ(みじん切り)を入れ、中火で香りが立つまで炒め、鶏ひき肉を加えて火が通るまで炒める。
- ②にきゅうり・なす・チンゲン菜を加え、さっと炒める。
- 【調味料Ⓑ】を加えて煮立て、厚揚げを入れ5分ほど煮る。
- 水溶き片栗粉【調味料Ⓒ】を加えてとろみをつけ、器に盛り付けて長ネギ(小口切り)を散らす。

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安城市の特産品が入った麻婆♪
厚揚げが食べ応え抜群!

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、本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。

準グランプリのレシピには、本市の特産品であるチングン菜、きゅうりが使用されています。

ANJO-LUNCHレシピコンテスト

野菜も果実もサクッと
安城革命定食!

安城ベジ香る厚揚げ麻婆



- 安城のソウルフードランチ
~北京飯風&きゅうりのナムル~
- 梨と彩り野菜の健幸甘酢あんかけ
- きゅうりのピクルス
タルタルチキン南蛮

〈地産地消への取組み〉 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

- まずは、かかりつけ医へ
- 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)

- 救急医療情報センター(☎(36)1133/
毎日24時間受付)
- 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)
- 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8年1月1日現在)

総人口	18万7448人	(-14)
男性	9万5948人	(+30)
女性	9万1500人	(-44)
世帯数	8万799世帯	(+31)

12月の火災・救急

火災	2件	(うち建物 1件)
救急	836件	(うち急病 598件)

12月の犯罪・事故

(年間累計/前年比)		
人身交通事故	61件	(634件/ +3)
負傷者	72人	(722人/ -13)
死者	0人	(2人/ ±0)