

# 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⑥】  
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⑦】  
おろしにんにく…小さじ1/2 【調味料⑧】  
おろししょうが…小さじ1/2 片栗粉……………小さじ 1  
豆板醤……………小さじ 1 水……………小さじ 2  
ごま油……………大さじ1/2

つくり方

- ①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。
- ②フライパンに【調味料⑦】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。
- ③②にきゅうり・なす・チンゲン菜を加え、さっと炒める。
- ④【調味料⑥】を加えて煮立て、厚揚げを入れ5分ほど煮る。
- ⑤水溶き片栗粉【調味料⑧】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)

〈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ゲン菜、きゅうりが使用されています。

### ANJO-LUNCHレシピコンテスト



グランプリ

野菜も果実もサクッと  
安城革命定食！



準グランプリ

安城ベジ香る厚揚げ麻婆



奨励賞

- ・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



### 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)