

おいしい あんじょう

今月は郷土料理

レシピ提供：
安城生活改善グループ

「牛乳パックで箱寿司」

材料(4人分・1個の牛乳パック2本分)

- 米……………2合
【すし酢】
酢……………50cc
砂糖……………大さじ1
塩……………小さじ1/3
- 干しいたけ……………4枚
①しいたけもどし汁… 150cc
砂糖……………大さじ1
しょうゆ……………小さじ1
塩……………ひとつまみ
ツナ……………70g
- でんぶ……………大さじ2
いんげん……………2本
オクラ……………2本
にんじん……………100g
手酢……………少々
サラダ油……………小さじ1
- ②しょうゆ……………小さじ1
砂糖……………大さじ1弱
みりん……………小さじ1
卵……………1.5個
③砂糖……………大さじ1
塩……………ひとつまみ

つくり方

- ①いんげんのすじを取る。にんじんは1～2mmの厚さに20枚切り、型抜きする。残りのにんじんと、もどしたしいたけをみじん切りにする。
- ②型抜きしたにんじんといんげん、オクラを茹でる。いんげん、オクラは食べやすい大きさに切る。
- ③①でみじん切りしたにんじんとしいたけを④で汁気なくなるまで煮て、残りの1/2の酢飯に混ぜる。
- ④ツナを⑤で汁気なくなるまで煮る。
- ⑤卵に⑥を混ぜ、サラダ油を入れたフライパンで薄く焼き、細切りにして、錦糸卵を作る。
- ⑥牛乳パックにラップを敷き、手酢をつけてでんぶ酢飯1/2を押しながら下に敷く(以下箱詰めの際はすべて半量)。
- ⑦⑥の上に④のをせ、③を押しながらのせる。
- ⑧⑦の上に⑤を全体にのせ②を飾る。
- ⑨牛乳パックの蓋でしっかりと押す。もう1パックも同様に詰める。



【下準備】

炊いたご飯に【すし酢】を混ぜ、冷ます。1/2の酢飯にでんぶを混ぜる。干しいたけはもどしておく。手酢を用意する。牛乳パックに1面だけ切り込みを入れる(※右写真参照)。



※牛乳パックの型イメージ
1つの面の3辺に切り込みを入れ、四角形に整える

【愛知県の郷土料理 箱寿司】

祝い事や祭りの時等、沢山の人が集まる時に作られていたもので、四角い木枠の中に酢飯と具材を詰め、上から重石をして作られます。

愛知県の箱寿司は、錦糸卵や椎茸、角麩等の具材を斜めに配置しているのが特徴です。

木枠を持っていなくても、タッパーや牛乳パック等で代用することができます。

SNSで「おいしいあんじょう」について発信中！



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)

人口・世帯 ()内は前月比 (令和8年3月1日現在)

総人口 18万7307人 (-128)
男性 9万5929人 (-43)
女性 9万1378人 (-85)
世帯数 8万882世帯 (-9)

2月の火災・救急

火災 11件(うち建物 6件)
救急 701件(うち急病 494件)

2月の犯罪・事故

(年間累計/前年比)
人身交通事故 53件(100件/ +3)
┌ 負傷者 59人(115人/ +7)
└ 死者 0人(0人/ ±0)