

町長だより

今年は3月から「新型コロナウイルス」の感染防止対策として外出を控えていた関係から、いつの間にか春が終わり、最近暑い日が続くなと思っていたら、もう「梅雨入り」と季節の変化に気付かないまま時間が過ぎてしまったという方が多いのではないのでしょうか？

このような状況でスタートしておりますが、今年度は朝日町をさらに「住みよい町」、「安心できる町」とする為の重要課題が目白押しの状態となっております。



- ①新型コロナウイルス感染症に関する「諸対策」の継続
- ②当町の将来像を検討する「第6次総合計画」の策定
- ③長年の懸案である「中学校給食」の提供開始
- ④3年目となる「東海道まちなみ整備事業」の本格的取組み
- ⑤高齢者・障がい者の方への「交通手段確保」の継続検討
- ⑥安心・安全な町を実現するための「警察施設誘致」の推進
- ⑦防災拠点となるべき「新庁舎建設計画」の本格的検討開始

当町と致しましては、これらの諸課題の実現に向けて、全職員が一丸となって取り組んでおります。引き続きご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

2020年7月1日

朝日町長 矢野純男

朝日町食生活改善推進協議会 クッキングプラザ

暑い日に冷たいデザートはいかがですか？純ココアを使用するので、砂糖量の増減で、お好みの甘さのプリンが作れます。③の牛乳をレンジ加熱にすれば火も使いません。

牛乳ココアプリン



材料(4人分)

粉ゼラチン	5 g	砂糖	25 g
水	大さじ1	バナナ	1/2本
牛乳	250cc	ミント	適宜
純ココア	15 g		

作り方

- ①小さい器にAの水を入れ、その中にゼラチンを振り入れ10分程おいて、ふやかす。
- ②ボールに純ココアと砂糖を入れ、だまが無くなるまで混ぜ合わせておく。
- ③鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで温める。
その中に①と②を加え、泡立て器でよく混ぜる。
- ④器にプリン液を注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
固まったら輪切りにしたバナナ、ミントを飾る。

エネルギー	たんぱく質	脂 質	塩 分
92kcal	4.1g	3.3g	0.1g