

町長だより

8月になりましたが、皆様お元気にお過ごしでしょうか？

三重県においては、一定期間「なりをひそめていた」

コロナウイルス感染が先月から連続発生していることから、多くの方が、毎日を「不安な気持ち」で過ごされておられるのではないかと拝察申し上げます。

しかしながら、効果的な治療方法やワクチンが見つかっていない現状においては、「3密回避の徹底」による自主防衛が最良の対策と云われており、これからもこの原則を遵守して感染防止に努



めていただきますようお願い申し上げます。

コロナ対策で何事にも自粛が求められ、やや沈滞ムードになっておりますが、前向きな話題と致しまして、中学校給食実施に向けた工事が本格的に始まりましたことをご報告申し上げます。責任者と致しましては、9月1日からの開始目標に向けて、「工事期間中の安全確保」と「計画通りの進捗」を心より祈っております。

一方で、コロナ対策の関係から小中学校の夏休みが大きく変わっております。休み期間の短縮（8/1～8/23）、夏の象徴であるプールの閉鎖、補習授業の実施（8/3～8/7）、2学期の早期開始（8/24）等、子どもたちにとっても初めて経験する夏休みとなりますが「ケガ」や「病気」に注意してそれぞれの夏休みを楽しんでいただきたいと願っております。

2020年8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

旬の夏野菜たっぷりのスープです。トマトジュースを使用することで手軽に作れます。暑い日には冷やしても美味しいですよ。

夏野菜のミネストローネ



材料(4人分)

ベーコン	20 g	コンソメ顆粒	小さじ1
南瓜	50 g	トマトジュース	400cc
ズッキーニ	50 g	水	50cc
玉ねぎ	60 g	塩	2 g
人参	20 g	こしょう	適宜
オリーブ油	小さじ2		

作り方

- ①ベーコン、野菜は全て1cm角に切りそろえ、鍋にオリーブ油をひいて炒める。
- ②①にAの材料を加えて、沸騰したら弱火で10分程煮る。
- ③器に盛りつけて完成。

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
77kcal	1.5g	4.0g	1.0g