

# 町長だより

9月に入り猛暑の方は少し和らいだような気がしておりますが新型コロナウイルス感染症につきましては、まだまだ勢いが収まる様子が見えません。皆様におかれましては「いつまで我慢すれば良いのか？」と不安と不満をお持ちの方が多いとは存じますが、現状では特效薬的なものがございませんので引き続き一人一人が「3密回避」を心がけていただきますようお願い申し上げます。



さて、今月は2件の明るいご報告をさせていただきます。まず、1件目は「中学校給食開始」の

報告です。6月27日に工事が開始され、期間中の進捗確認、更に8月下旬の関係者への内覧会開催を経て、予定通り9月1日から給食提供を開始させていただきます。

次に、2件目ですが、埋縄「川原地区」への企業誘致の見通しが立ちましたという報告です。国内の有力企業が進出されるということで当町と致しましても大変喜ばしいことと関係者の方々、特に、先祖代々の農地売却を了解していただいた地権者の皆様、そして当該農地の耕作契約の途中解約に無償で応じていただいた担い手農家の皆様方のご英断に心より感謝申し上げます。

最後に、9月とは云え、まだまだ厳しい残暑が続くかと思われませんが、くれぐれも「暑さ対策」と「コロナ感染症対策」にご留意いただきますようお願い申し上げます。

2020年9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

食酢の成分「クエン酸」は疲労回復効果もあり、残暑厳しい今の時期にオススメのレシピです。

### かぼちゃともやしの カレー甘酢漬



#### 材料(4人分)

|                |   |                 |
|----------------|---|-----------------|
| かぼちゃ……………120g  | A | 穀物酢……………大さじ3    |
| もやし……………120g   |   | 砂糖……………大さじ1     |
| 穀物酢……………大さじ1   |   | 塩……………小さじ2/3    |
| 玉ねぎ……………50g    |   | カレー粉……………小さじ1/2 |
| 白いりごま……………大さじ1 |   |                 |

#### 作り方

- ①かぼちゃは種をとり、長さ4～5cmの千切りにする。固い皮は取り除く。
- ②鍋にお湯を沸かし、かぼちゃを2、3分下茹でしておく。
- ③もやしは根をとり除き、鍋に入れて酢大さじ1を入れ、蓋をして蒸し茹でにしざるに広げて冷まし、水気をしぼる。
- ④玉ねぎは薄くスライスする。
- ⑤Aの材料を合わせ、②～④の材料と混ぜ、冷蔵庫で冷やして味をなじませる。
- ⑥器に盛り、白ごまをふる。

| エネルギー  | たんぱく質 | 脂 質  | 塩 分  |
|--------|-------|------|------|
| 43kcal | 1.8g  | 1.3g | 1.0g |