

町長だより

皆さん こんにちは！

秋も深まり急に寒くなってまいりましたが、町民の皆様におかれましてはくれぐれも健康

管理にご留意いただき「コロナ」にも「インフルエンザ」にも取りつかれることのないようお願い申し上げます。

さて、先月ご紹介させていただきました「知事と町長の1対1対談」の場において、鈴木知事から当町の長年の願い事でありました町内への警察



施設設置について「朝日町への交番設置費用を来年度の予算案に盛り込む」とのお話をいただきました。諸々の手続きもあり、開設までには時間がかかるかと思われませんが、町内への「交番設置」は皆様の「生命」と「財産」を守り、「安全で安心できる朝日町」の実現に大きく寄与することになると心から喜んでおります。

しかし、うれしいご報告の一方で厳しいお話もございます。直近の当町の財政状況はコロナ禍の影響により町税等の大幅減収が予測され、今後、持続可能な行財政運営を行っていく為には、「財源の確保」と「歳出の抑制」に努めるだけでなく、施策の実行についても今まで以上に「厳しい選択」を行わざるを得ない状況にあるということにつきましてご理解賜りますようお願い申し上げます。

2020年11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

自宅でできる介護食のご紹介です。焼き魚をしっかりほぐし、Aの調味料におろしと大葉を加え、片栗粉でとろみをつけたあんをかけることで更に食べやすくなります。

青魚のおろし和え



材料(4人分)

ブリ切り身	60g × 4切れ	
塩	2g	
大根	200g	
大葉	4枚	
A	醤油	小さじ4
	酒	小さじ4
	だし汁	小さじ4
	レモン	4切れ

作り方

- ①ブリに塩を振り、焼き網にのせて焼く。
- ②大根は皮をむきおろし金ですりおろし、水気を切る。大葉はみじん切りにする。レモンは半月又はちょう切りにし4切れ分切る。
- ③Aを混ぜ合わせ、割り醤油を作る。
- ④焼き上がったブリの皮と骨を除き、1口大になるようにほぐす。
- ⑤ほぐしたブリ、大根おろし、大葉を軽く和え、Aをかけレモンを添える。

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
173kcal	13.6g	10.6g	1.4g