

町長だより



皆さん こんにちは

先月は小学校、中学校の卒業式にお招きを受けて出席させていただきました。コロナ感染症対策で昨年と同様に規模を縮小して開催されましたが、卒業生の皆様の規律正しい姿勢と身体の運び、そして元気な声に感動しました。同時に、来年こそは入場制限を外して在校生とご家族の皆様に参加していただけるようになって欲しいと心の中で祈念しました。

さて、懸案のコロナ感染症対策についてですが、感染者数は減少を続けておりますが、知事から「リバウンドの阻止」についてのメッセージが出されているように、終息にはまだ時間がかかると云われております。当町においても引き続き「感染回避の基本原則」を守って日常生活を過ごしていただきますようお願い致します。

また、ワクチンの接種に関しましては、県からの正

確な情報が入り次第、「町ホームページ」、「回覧」等でお知らせさせていただきます。

次に、新年度のスタートに際しまして、当町の行政運営の骨格となる令和3年度予算についてご説明させていただきます。

歳入については、コロナ禍の影響で町税の大幅減収が見込まれる等厳しい状況となっておりますが、歳出について「選択と集中」を徹底することにより、一般会計予算が43億4,900万円、特別会計予算等で23億7,800万円、総額67億2,700万円となる令和3年度当初予算案を編成させていただきました、3月定例議会において承認していただきました。

今後は、町民の皆様から「お預かりした税金を正しく、効果的・効率的に使わせていただく」ということを念頭に置いて予算の執行に取り組ませていただく所存です。

尚、予算の詳細内容につきましては本誌の別ページに記載させていただいておりますのでご確認の程お願い申し上げます。

最後に、コロナウイルスの鎮静化と皆様のご健勝をお祈り申し上げ、今月のご挨拶にかえさせていただきます。

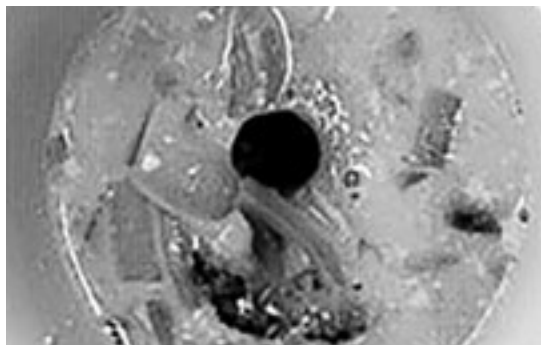
令和3年4月

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

色々な食材や牛乳を使用することでうま味が加わって、薄味でも美味しく食べることができます。

野菜のミルクスープ



材料(4人分)

玉ねぎ80g
 トマト80g
 しめじ40g
 ブロッコリー60g
 水1カップ (200ml)
 牛乳1カップ (200ml)
 ロースハム2枚
 固形スープの素1個

作り方

- ①玉ねぎは縦半分に切り、さいの目切り（1cmの角切り）にする。トマトもさいの目切りにする。
- ②しめじは石づきを取り、小房に分け1cm位に切る。ブロッコリーも小房に分け細かく切る。
- ③鍋に①②の野菜を入れ水を加えて煮る。
- ④沸騰したら火を弱めてトマトが煮崩れるまで煮る。
- ⑤牛乳と細かく切った固形スープの素、さいの目に切ったハムをいれて、ふつふつとなるまで煮る。（沸騰に注意）

エネルギー	たんぱく質	脂 質	塩 分
60kcal	3.9g	2.4g	0.7g