

# 町長だより



朝日町長 矢野純男

皆さん こんにちは  
この季節は昔から「スポーツの秋」、「収穫の秋」と言われているように楽しみの多い季節でございます。

そんな中、あさひ園・小学校・中学校の運動会については、サマーフェスタが2年続けて中止となるなど悪天候による影響を心配しておりましたが、いずれも絶好の天気の下で盛大に開催できました。

収穫の秋についても、台風や大雨の影響を懸念しておりましたが、地元の米の作況は「例年並み」ということで安堵しております。

また、10月21日には、町長としての最重要行事と考えていた「県知事との1対1対談」が保健福祉センターで開催されました。

当日は、お集まりいただいた約50名の町民の皆様の期待を込めて

- \* 「防犯対策の強化としての交番・駐在所設置」
- \* 「教育関係行政経費（中学校給食の実施経費）への特別支援」
- \* 「自主防災隊の組織強化並びに町職員に対する教育支援」

を訴えさせていただきました。

結論は今後のこととなりますが町と致しましては今後も粘り強くフォローをさせていただきます。

最後に、昨今は先日までの猛暑からうって変わって、朝晩は寒いくらいの気候になって参りましたが、くれぐれもご自愛いただき、健やかに「楽しい季節」を堪能していただきますようお願い申し上げます。

令和元年11月

## 朝日町食生活改善推進協議会 クッキングプラザ

柚子こしょうと酢、花かつおで和えることで、薄味でも美味しく食べることができる副菜です。

### 小松菜の柚子こしょう和え



#### 材料(4人分)

小松菜	200 g
えのき茸	60 g
醤油	小さじ1
みりん	小さじ1
酢	小さじ2
柚子こしょう	5 g
花かつお	2 g

#### 作り方

- ①小松菜は熱湯で茹でて2cm長さに切り、しぼる。えのき茸は石づきを切り落とし、3等分に切り熱湯でさっと茹でて水気をしぼる。
- ②ボールにAの調味料を合わせ、①の材料を加えて和える。
- ③最後に花かつおをふんわり混ぜ合わせ器に盛る。

エネルギー	たんぱく質	脂 質	塩 分
18kcal	1.7g	0.2g	0.5g