

町長だより



朝日町長 矢野純男

皆さん、こんにちは。

今年はやや暖冬ということで
通年より寒さがやさしくなっ
ているようで、当町でも「イン
フルエンザ」の罹患者数が大幅
に減少しております。

しかしながら、中国武漢市に
端を発した「新型コロナウイルス感染症」が世
界的に蔓延しており、連日関連するニュースが
報道されていることはご承知の通りです。

今のところ「特效薬」はないということで、
「自主防衛」が唯一の対策です。「人ごみを避
ける」、「マスクの着用」、「手洗い・うがいの
習慣化」等、感染防止の為に十分に気を付けて

いただきますようお願い申し上げます。

また、先月は「第13回美し国三重市町対抗駅
伝」が開催されました。10区間42.195キロのコー
スでしたが、当町チームは町の部では15チ
ーム中「6位」と昨年の7位から一つ順位を上げて
13回連続の入賞を果たしました。

当日は、朝5時半の役場での出発式時点から冷
たい雨が降っており、レース中も雨が上がることは
ありませんでしたが、10名の選手が気力を尽
くして走り抜き、現地に駆けつけた皆さんに声を
からして応援していただいた賜物だと思います。
そして、来年も入賞していただけますようにとの
願いを込めて帰路につきました。選手の皆さん
「感激」をありがとうございました。

令和2年3月

朝日町食生活改善推進協議会 クッキングプラザ

簡単にできる手作りおやつです。寒天をし
っかり煮溶かすと失敗がありません。抹茶
をココアに変えて作っても美味しいです。

抹茶ミルクかん



材料(4人分)

A	粉寒天	3.2 g
	水	200ml
	砂糖	40 g
	牛乳	200ml
	抹茶	小さじ2
	湯	大さじ4
	こしあん	40 g

作り方

- ①鍋にAの材料を加えて火にかけ、沸騰後1、2分煮る。
- ②抹茶はお湯で溶いておく。
- ③①に牛乳と②を加えて混ぜ、容器に流し入れて冷やし固める。
固まったら、こしあんをのせる。

エネルギー	たんぱく質	脂 質	塩 分
99kcal	3.6g	0.1g	0.1g