

町長だより



皆さん こんにちは

当町では、県からコロナウイルス感染症「まん延防止等重点措置」の区域指定を受けて、皆さまに様々な制約を伴う「コロナ対策」をお願いしておりますが、これからの季節は「湿気」と「暑さ」が加わることとなりますので、「熱中症対策」にも

ご留意いただきますようお願い申し上げます。

尚、先月27日に開始しましたワクチン接種は、高齢者から「年齢順」にご案内させていただき、順調に進んでおります。今後、ワクチンが順調に確保できれば、7月中には65歳以上の皆さまに対する接種を終えることが出来る見込みです。

更に、今月中旬からは個別接種も実施される予定となっております。基礎疾患をお持ちの方を含め、接種対象者全員の方に出来るだけ短期間で接種が完了できるように、国に対しては「確実なワクチンの確保と提供」をお願いすると共に、当町と致しましても「円滑

な接種の案内と実施」が出来るように万全の準備を進めさせていただきます。

さて、今月は、コロナウイルス感染症関連以外のご報告をさせていただきます。

平成26年から取り組んでおります「町史編さん事業」ですが「資料編1」を一昨年末に刊行させていただき、町民の皆さまを中心に多数の方々にご購入いただきました。

今回、「資料編2」を刊行させていただき、先月から朝日町公民館町史編さん課窓口で販売させていただいております。

ご興味をお持ちいただけましたら、是非ご購入の検討をお願い申し上げます。

「資料編1」は、864頁で「朝日町の考古・文化財・民俗」についての内容となっており、「資料編2」は、612頁で「朝日町の古代から現代に至る文献史料」を一括して収録しております。

本書を通して、朝日町の成り立ちや歴史に対する興味と知識を深めていただけましたら幸甚に存じます。

最後に、皆さまが「コロナウイルス感染症」と「熱中症」にご留意いただき、お元気に過ごされますことをお祈り申し上げ今月のご挨拶とさせていただきます。

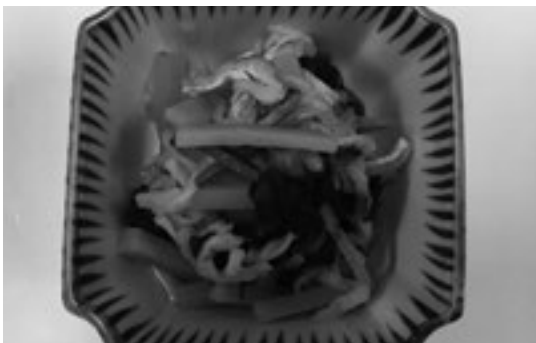
令和3年6月

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

切り干し大根を水で戻さずに調理することで、甘味と旨味を活かします。
また、油揚げを焼いて香ばしさを出すことで、少ない調味料でおいしく食べられます。

ほうれん草の切り干し大根和え



材料(4人分)

ほうれん草	180g
にんじん	60g
切り干し大根	20g
油揚げ	20g
だし汁	200ml
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1

作り方

- ①ほうれん草はサッとゆで、水気を切り、長さ3cmに切る。
- ②にんじんは、長さ3cmの細切りにする。
- ③油揚げは両面こんがり焼く。焼けたら、横半分に切り幅5mmに切る。
- ④鍋にAと切り干し大根を入れ火にかけ、沸騰したら弱火にし、にんじんを入れて3～4分煮て、③を混ぜて、器に盛る。

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
59kcal	3.4g	2.0g	0.7g