

# 町長だより



蒸し暑い季節になりましたが皆様お元気にお過ごしでしょうか？

まず最初に、コロナワクチンの接種実施状況についてご報告申し上げます。

町内の接種対象者（12歳以上の方）は、約9,000人ですが、65歳以上の高齢者（約2,050人）の皆さまには当初の予定通り今月中に

希望者全員への接種が完了する見込みでございます。

次に、ワクチン接種クーポン券の発送について申し上げます。「基礎疾患をお持ちの接種希望者」の皆さまへの発送は、先月末日までにほぼ完了しており、続いて、今月上旬から「64歳以下」の皆さま（約7,000人）に順次発送させていただきます。

尚、接種の申込みにつきましては、クーポン券の到着後に「ご本人」もしくは「代理人」から、個別接種を実施している医療機関に予約をしていただく必要がございます。

また、先月20日には鈴木知事から「まん延防止等重点措置」の終了が発表されましたが、引き続き「感染の再拡大防止対策の徹底」と「ワクチン接種を受けない選択をした

方々への誹謗・中傷を慎む」ことに対する強い要請が出されており、当町でもそれぞれの要請に積極的に取り組んで参る所存でございます。

次に、「まちなみ整備計画」の進捗状況についてご報告申し上げます。（本誌の別ページでも紹介されております）

この度、「まちなみ整備計画」の目玉企画の一つとなっております「JR朝日駅前ポケットパーク」が完成しました。

今回の改修工事により老朽化していたトイレを全面的に改修して「多目的トイレを併設したトイレ」に整備致しました。さらに、駅前ロータリーには、「東屋の建設」、「ベンチの設置」、「駐車スペースの拡大」等の工事を実施して、外観だけでなく内容的にも大幅に充実させていただきました。

尚、コロナウイルス対応の関係から皆様へのご披露が遅れておりましたが、今月17日（土）18時から現地で、「あさひ竹プロジェクト」のイベントと併せて「完成記念セレモニー」を開催させていただきます。

また、施設利用については、既に6月15日から始まっておりますが、「大切に、清潔に」使っていただきますように皆さまのご理解とご協力を心よりお願い申し上げます。

これからは、いよいよ「真夏」の到来となります。くれぐれも「健康管理」と「水分補給」にご留意いただきますようお願い申し上げます、今月のご挨拶とさせていただきます。

令和3年7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

夏バテ対策にニラが使われるのは、ニラに含まれるアリシンが、疲労回復効果のあるビタミンB1の吸収率を10倍もアップさせてくれるため。効果的に摂るためには、根元をできるだけ細かく切って使うのがおススメ！

### にらたっぷり和風麻婆豆腐



#### 材料(4人分)

木綿豆腐……………330g(一丁)	A	しょうが汁……………小さじ1/2
豚ひき肉……………100g		砂糖……………大さじ1/2
にら……………50g(1/2束)		しょうゆ……………大さじ2
サラダ油……………大さじ1/2		一味唐辛子……………小さじ1/2
酒……………大さじ2		片栗粉……………大さじ1
水……………70ml		水……………大さじ1

#### 作り方

- 豆腐はキッチンペーパーで包んで水切りしておく。
- その後縦半分に切ってから、横に幅1cmに切る。
- にらは、根元の固い部分を切り、長さ3cmに切る。
- 水溶き片栗粉を作っておく。
- フライパンにサラダ油を中火で熱し、ひき肉を入れてほぐしながら炒める。肉の色が変わった
- ら豆腐を加え、豆腐を崩さないように、さっと炒め合わせる。
- 酒、水の順に加え、煮立ったらAの調味料を加えて混ぜ合わせ火を弱めてふたをし、6〜7分煮る。
- ふたを取り、にらを加えてひと混ぜする。水溶き片栗粉を回し入れ、とろみがついたら器に盛る。

エネルギー	たんぱく質	脂 質	塩 分
169kcal	10.9g	9.9g	1.4g