

町長だより



皆さん こんにちは
長かった今年の梅雨もようやく終わりを告げて、既に本格的な「猛暑」のシーズンに入っておりますが、今後は「コロナ対策」と「熱中症対策」にも気を付けていただきますようお願い致します。

定例の報告になっておりますが、「ワクチン接種」の進捗状況につきましては、先月末までに「65歳以上の高齢者」の方への接種が完了、さらに、「基礎疾患をお持ちの方」及び「64歳以下の方」へのクーポン券送付が完了して、ワクチン接種についても逐次進めさせていただいております。

さらに、今月から四日市医師会のご協力をいただき「集団接種」も再開することになり、一気に接種率の

向上を見込んでおりましたが、国から「ワクチン供給計画」の変更情報が出されたことから、「接種受付」が混みあって皆様にご迷惑をおかけしておりますが、何卒ご理解とご協力の程宜しくお願い致します。

さて、先月下旬から学校の方は夏休みが始まっておりますが、今年もコロナ対策ということから「サマーフェスタASAHI」の中止、「プール」の閉鎖等、夏休みの楽しみが少なくなってしまっておりますことについて、児童・生徒の皆さんには申し訳ない気持ちで一杯でございます。

代わりにということにはなりません、テレビを通じて当県出身の選手を含め、日本選手の「オリンピック・パラリンピック」における活躍に「熱烈な応援」を送っていただきますようお願い致します。

最後に、冒頭部分にも書かせていただいておりますが、猛暑の中、くれぐれも体調管理にご留意いただきますようお願い申し上げ、今月のご挨拶とさせていただきます。

令和3年8月

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

牛乳を入れると甘味とコクが出るので、みその量を減らすことができます。またキャベツに含まれるビタミンUには、胃の粘膜を保護し、胃炎や胃潰瘍を予防する働きがあります。

ミックスビーンズとキャベツのみそミルクスープ



材料(4人分)

ミックスビーンズ50g
キャベツ60g
玉ねぎ40g
だし汁200ml
牛乳200ml
合わせみそ大さじ1

作り方

- ①キャベツは食べやすい大きさに切る。
玉ねぎは繊維に沿って薄く切る。
- ②鍋にだし汁と玉ねぎを入れ火にかける。
- ③玉ねぎに火が通ったら、キャベツとミックスビーンズを入れる。
- ④再び沸騰してきたら、牛乳を入れ、みそと溶き入れる。

1人分の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂 質	塩 分
60kcal	2.6g	2.3g	0.7g