町長だより

朝晩が急に寒くなって参りましたが、お元気にお過ごしでしょうか？

さて、当町にとりまして最大の懸案事項である新型コロナウイルス感染症につきましては、先月から感染者発生の勢いが弱まってきており、ワクチン接種と皆さまの感染防止努力によるものと思われます。まだまだ油断はできませんが、町の運営責任者と致しましても少し安堵の気持ちを持たせていただいております。

このような状況の中、国政レベルでは菅内閣から岸田内閣に政権が移行され、更に衆議院議員選挙が実施されました。国民にとりましても、地方自治体にとりましても、安心して国政をお任せできる体制が構築されることを心から願っております。

再び、町内の動きにテーマを戻させていただきます。

当町の活力の象徴でもあります小学校・中学校において運動会が開催されました。いずれも無観客方式となりましたが、児童・生徒たちは元気に競技に参加して、コロナ禍の関係で溜まっていたエネルギーを大いに発散していただいたと聞いております。特に、小学校においては、競技の様子がユーチューブで同時配信され、ご覧になった保護者からは大変好評であったということでした。

さらに、今月は、あさひ園での運動会が分散開催方式で実施されることになっております。また、小学校・中学校の修学旅行も行われる予定である等、明るい話題も増えてきております。

また、保健福祉センター、体育館、教育文化施設、公民館における諸行事につきましても、新型コロナウィルス感染症の動向を見ながら、徐々に通常運営に戻させていただくことを検討しております。

皆さまにおかれましては、引き続き「感染防止対策」を徹底していただくことを通じて「第６波の到来を阻止」すると共に、一日も早く「普通」の生活に戻れるようにご協力を賜りますようにお願い申し上げ、今月のご挨拶とさせていただきます。

2021年11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

じゃがいもの簡単冷製スープです。玉ねぎを加えることで風味が出て、うま味がアップします。寒い日は温かいまま食べてもおいしいです。

ビシソワーズ

材料（4人分）

じゃがいも……中２個	牛乳……200cc
玉ねぎ……100ｇ	塩……適量
水……250cc	こしょう……適量
固形スープの素……５ｇ	パセリ……適量

作り方

①じゃがいもと玉ねぎは、薄切りにする。
②鍋に水と固形スープの素を入れて沸騰させ、①を入れ、野菜が柔らかくなるまで煮る。
途中水分が少なくなったら水を足す。（分量外）
③ミキサーにかけてなめらかにし、鍋に戻す。
火にはかけずに、牛乳を加えてのばし、塩・こしょうで味を整える。
④粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす。器に注ぎ、みじん切りのパセリをのせて完成。

１人分の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂　質	塩　分
102kcal	3.4g	2.1g	0.5g