

町長だより

皆さま こんにちは。
感染力が強いオミクロン株に変異した新型コロナウイルスが勢力を増しており、当町でもあさひ園、小学校、中学校で感染者が発生しておりますが、現場と役場の所管部門が医療機関、保健所との緊密な連携をとりながら施設運営に取り組みさせていただいております。



また、3回目のワクチン接種につきましても、先月から、国のワクチン供給計画に合わせて、集団接種と個別接種を開始させていただきました。

さて、先月は北京オリンピックが開催されました。コロナ禍で制約が多い日常生活の中で、各種競技の放映に胸を躍らせた方が多かったのではないのでしょうか。競技の結果は“悲喜こもごも”だったと思いますが、スポーツが人々に感動と勇気を与えるということを実感致しました。

また、今月は、あさひ園、小学校、中学校で“卒園式・卒業式”が開催されます。本年もコロナ禍の関係から感染拡大防止策を講じた中での開催となりそうですが、卒園・卒業される園児、児童、生徒にとりましては、慣れ親しんだ学び舎からの巣立ちということで感慨も深いのではないかと拝察しております。

なお、今後の新型コロナウイルス感染症の動向次第ということになりますが、新年度には、長らく休止しております「タウンミーティング」の再開やご家族の応援参加によるにぎやかな「運動会」の開催等、皆さまに参加していただける行事が復活できることを心から願っております。

最後に、本日から春の訪れを告げる3月に入りますが、まだまだ寒い日もあると思われます。皆さまにおかれましては、くれぐれもご自愛いただきますようお願い申し上げます。

令和4年3月1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

長芋のぬめり成分には胃の粘膜を守る働きや、血糖改善効果などのさまざまな健康効果があります。

とろろ味噌汁



材料(4人分)

豆腐(絹ごし).....60g	長芋.....100g
かぼちゃ.....80g	だし汁.....520ml
しめじ.....40g	味噌.....25g
ねぎ.....20g	

作り方

- ①豆腐は1.5cm角のさいの目切りにする。
 - ②かぼちゃは3cmの角切りにし、皿に入れラップをして600Wの電子レンジで1分程加熱する。
 - ③しめじは石づきを取り、ほぐす。
 - ④鍋にだし汁を入れ、かぼちゃが柔らかくなるまで煮る。
 - ⑤長芋はおろし金ですりおろす。
 - ⑥お椀に④を盛りつけ、⑤を上からかける。
- 最後にねぎを散らす。

1人分の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
60kcal	2.5g	1.0g	0.5g