

第4次安中市行政改革 大綱を策定しました

市は3月7日、安中市行政改革審議会の答申を受け「第4次安中市行政改革大綱」を策定しました。大綱では「住んで良かった」と思えるまちづくりの実現に向け、行政改革の方針を定めています。

また、行政の効率化を推進するとともに、市民と行政との協働を進めるため分かりやすい情報発信をすることや、市民目線で行政サービスを行うことも盛り込んでいます。詳しくは市HPをご覧ください。

問困政策・デジタル推進課政策・デジタル推進係(☎内線1022)



HPはこちら

地域おこし協力隊活動報告

Vol.69



人の温かいまち

移住してもうすぐ半年経ちますが、地域の皆さんに温かく迎えていただき、楽しい毎日を過ごしています！お店や企業の方々と交流を深める中で、安中にはまだまだ知られていない魅力がたくさんあると感じています。

移住して感じるのは、人の温かさと安中の可能性の大きさです。魅力的なお店やスポットも多く、それらを発信しながら、地元の皆さんと一緒にまちを盛り上げていけたらと思っています。

引き続き「見つけ屋」としてnoteでのブログ発信、Instagramでの魅力紹介を継続中です。さらに、安中の商工を盛り上げるため、商工マルシェの企画を行政の皆さんに相談したり、僕が運営するコミュニティでInstagramの運用方法などの勉強会を計画しています。実現に向けて頑張っていきますので、応援よろしくお願いします！

街中で僕を見かけたら、どうぞ気軽に声をかけてください！noteやInstagramのチェック&いいねもよろしくお願いします！



▲公式SNS



note



Instagram

日程 時間 期 会場・場所 対象・資格 内容 定員 料金・費用 持ち参物 他

応募・申込方法

申込み先

問 問合せ先

☎ 電話

FAX FAX

e 電子メール

HP ホームページ

他

その他

安中市の学校給食を紹介します！



【栄養成分(1人分)】

エネルギー 180kcal
たんぱく質 11g
食塩 1.7g

そのまま「カルビスープ」で、ごはんを入れ「カルビクッパ」でもお好みで、お試し下さい。

☆カルビスープ☆

【材料】	【4人分】
牛もも(豚バラ)	100g
酒・ごま油	各小さじ1
しょうが	小さじ1
にんにく	1かけ
白菜キムチ	50g
大根	50g
にんじん	50g
ねぎ	50g
にら	15g
卵	2個
厚けずり(かつお)	4g
こんぶ	1g
チキンブイヨン	小さじ1
トウバンジャン	5g
テンメンジャン(赤味噌)	20g
酒	5g
砂糖	10g
しょうゆ	30g
みりん	5g
ごま油	5g
水	600cc



安中市学校栄養士会

平成21年、安中二中3年生のリクエストから誕生したメニューです。

かつおとこんぶのだしで深みのあるスープに仕上がります。ぜひお試しください。

学校給食では、安中総合学園高校が作った「安総セレブキムチ」を使用します。

おすすめポイント

【作り方】

- ① 牛肉(豚バラ)は厚めに千切りし、酒・ごま油・おろしたしょうが・にんにくと和え、下味をつけておく。
- ② ねぎは斜め切り、にんじんは短冊切り、にらは3cmに切る。干しいたけは洗って戻しておく。
- ③ かつお厚けずり・こんぶでだしをとる。
- ④ 卵を割り、冷蔵庫で保存する。
- ⑤ 鍋に火をかけ油をしき、①を炒め、トウバンジャン・テンメンジャン(赤味噌)・白菜キムチを加え、炒める。
- ⑥ 水を加え、にんじん・大根を入れひと煮立ちしたら、にら・ねぎ・調味料Aを加え味を調え、溶き卵を流し入れ、最後にごま油をまわし入れ仕上げる。