



市内中学校の代表が、熱い思いを込めて発表します。中学生が日々考えていることを、ぜひ聞きに来ませんか。

📅7月2日(水)

🕒午後2時開始(1時30分～受付)

📍松井田文化会館・大ホール

発表者 市内中学生代表12人(優秀者3人を西部地区大会に推薦します)

🆓無料

主催 市教育委員会、青少年育成推進員連絡協議会、青少年健全育成会議

インフォメーション

information



安中都市計画の変更の告示と縦覧開始について

安中都市計画用途地域を変更し、都市計画法第20条および同法21条に基づきその旨を告示し、図書の縦覧を行っています。

対象の都市計画および変更の概要

・安中都市計画用途地域の変更

下記の地区で、用途地域を無指定から近隣商業施設および工業専用地域に変更しました。

1.碓氷川右岸西毛広域幹線道路沿道地区(近隣商業地域)

(安中^{ままうえ}字一本木、字上川原、字鶴巻、字儘上、字儘下^{ました}地内)

2.横野平工業団地(A団地)西地区(工業専用地域)(中野谷字上北原、字原地内)

縦覧場所(市HPからも閲覧できます)

困都市計画課計画係、松井田振興課土木係、県庁都市計画課都市計画係

☎困都市計画課計画係 (☎内線1212)



※赤枠内が用途地域変更箇所です

📅日程
🕒時間
📍場所
👤対象・資格
☎電話
FAX
📧Eメール
🏠HP
📄内容
👤定員
📄電子メール
🏠ホームページ
📄その他



安中市食生活改善推進員がおすすめする

レシピ紹介



ひじきたっぷりつくね

【材料(2人分)】

鶏ひき肉	150g
乾燥ひじき	5g
小ねぎ	20g
☆溶き卵	1/2個分
酒	小さじ1
おろし生姜	小さじ1/2
塩	少々
片栗粉	小さじ1
サラダ油	大さじ1弱
大葉(付け合せ)	適量

【作り方】

- ① ひじきは水に戻し、水気を切っておく。小ねぎは細かく切る。
- ② 鶏ひき肉と☆の材料をよく練り混ぜ、ひじき、小ねぎ、片栗粉を加えて混ぜる。
- ③ フライパンにサラダ油を中火で熱し、②を全体に厚さが均等になるように広げ、両面をこんがり焼く。
- ④ 焼きあがったら皿に盛り、適当な大きさに切り大葉を添える。

鉄分豊富なひじきをたっぷり使ったヘルシーなつくねです

【栄養成分(1人分)】

エネルギー	217kcal
たんぱく質	17.9g
食塩相当量	0.9g
鉄	2.6mg

～Point～

材料をこね、全部まとめてフライパンで焼いてからカットするので、一つ一つ丸める手間が省けます。