

日にち	時 間	内 容	場 所
8/ 2(土)	9:30～	市民ときめきスクール「夏休み親子で作ろう」	学習の森
8/ 3(日)	8:30～	親と子の木工広場	中央体育館
8/ 3(日)	10:00～ 13:30～	夏休み映画観賞会「はたらく細胞」	文化会館・大ホール
8/ 9(土)	10:00～	絵本読み聞かせ	安中市図書館
8/ 9(土)	13:30～	「安中の古墳」刊行記念講演会①	ふるさと学習館
8/30(土)	15:00～	細川たかしコンサート	文化センター・ホール
9/10(水)	13:30～	安中文化会ミニ講演会	文化センター・大会議室
9/13(土)	9:30～	おもしろ科学教室 「一弦ギターを作ろう！～段ボールバージョン～」	文化センター・大会議室
9/13(土)	10:00～	絵本読み聞かせ	安中市図書館

インフォメーション information

8月20日(水)午前11時ごろ 全国一斉の情報伝達試験が実施されます

地震の発生や武力攻撃などの緊急時に備え、国の全国瞬時警報システム(※Jアラート)を利用した全国一斉の情報伝達試験が実施されます。本市は、防災行政無線とメール配信サービスを用いた試験を実施します。

今年度は次の日程で実施予定で、災害などが発生した、また発

生する恐れがある場合に備え、予備日が設定されています(第1回は実施済み)。

※Jアラート…地震・津波の発生や武力攻撃などの緊急情報を、国が人工衛星などを通じて瞬時に伝えるシステム

- 第2回 8月20日(水)
【予備日：9月10日(水)】
第3回 11月12日(水)
【同：12月3日(水)】
第4回 令和8年2月6日(金)
【同：2月20日(金)】
☎困危機管理課危機管理係
(☎内線1135)



安中市学校栄養士会

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 102kcal
たんぱく質 12.1g
食塩 1.0g

☆ラタトゥイユ☆

【材料】	【4人分】
鶏むね肉	200g
白ワイン	小さじ1
にんにく	1かけ
たまねぎ	200g
ズッキーニ	100g
なす	100g
トマト	40g
パプリカ(赤・黄)	各20g
ホールトマト水煮	50g
トマトピューレ	50g
トマトソース	50g
オリーブ油	小さじ2
コンソメ	小さじ2
塩・こしょう	少々

安中市の地場産物、たまねぎ・ズッキーニ・なす・トマトを使います。そのままでおいしいですが、オムレツやチキン、パスタのソース、パンにのせてもおいしいですよ！
学校給食では地場産物を積極的に使用しています。

おすすめポイント

【作り方】

- ① 鶏肉は2cm角に切り、白ワインをふっておく。
- ② にんにくはみじん切り、たまねぎ・パプリカは角切り、ズッキーニ・なすはいちょう切りにする。なすは水につけアクを抜く。トマトは湯むきし、さいの目に切る。
- ③ 鍋にオリーブ油とにんにくを入れ、熱する。にんにくの香りがしたら、鶏肉を加え炒める。
- ④ たまねぎ・ズッキーニ・なすを加え炒める。
- ⑤ 野菜がしんなりしたら、パプリカ、トマト、ピューレ、ソースを加えて煮る。
- ⑥ コンソメ、塩、こしょうで味を整える。