

都市計画マスタープラン策定に関する住民意見交換会を開催します

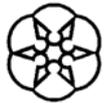
市は現在、市全体および各地域の将来像やその実現にむけた基本方針を示すことを目的とした安中市都市計画マスタープランの策定を進めています。そこで、現在の状況やまちづくりの課題をお聞きするため、地域ごとに住民意見交換会を開催します。

皆さんが普段から思っていることや、感じていること、要望など幅広いご意見をお聞かせください。

日程は下表のとおりで、各会場とも午後7時開始です。予約不要ですので、直接会場にお越しください。

日にち	会場	対象地区
9月25日(月)	九十九地区生涯学習センター	九十九・細野
9月26日(火)	板鼻公民館	板鼻・岩野谷
9月27日(水)	坂本・入牧地区生涯学習センター	臼井・坂本
9月28日(木)	安中市役所本庁舎	安中・秋間
9月29日(金)	原市公民館	原市・後閑
10月 2日(月)	松井田支所庁舎	松井田・西横野
10月 3日(火)	磯部公民館	磯部・東横野

☎困都市計画課計画係(☎内線1212)



安中市食生活改善推進員がおすすめする レシピ紹介



なすの旬は、6～9月頃の初夏から秋にかけてです。皮の鮮やかな紫色の色素は、「ナスニン」というポリフェノール的一种。ナスニンには抗酸化作用があり、免疫力の向上や老化防止、がん予防にも効果があるとされています。

なすの佃煮

【材料】

・なす	1kg	調味料	
・塩	60g	・醤油	100mL
・生姜	30g	・砂糖	150g
・白ごま	10g	・酢	50mL
・塩昆布	25g	・みりん	50mL
・ちりめんじゃこ	30g	・酒	50mL

【作り方】

- ①なすを半分に切り、3～4日塩漬けにする。
- ②塩出しのため、一晩水に戻す。
- ③なすを小さく切り、よく絞る。
- ④鍋に、なすと調味料を入れて混ぜ沸騰したら、とろ火で汁気が無くなるまで煮る。
- ⑤鍋を火から下ろす前に、千切りした生姜、炒りごま、炒ったちりめんじゃこ、塩昆布を最後に入れる。

【栄養成分(1人分)】

エネルギー	65kcal
たんぱく質	1.7g
食塩相当量	1.5g

インフォメーション カレンダー

日にち	時間	内容	場所
9/ 5(火)	9:00～	第3回安中市議会定例会決算審査特別委員会(予定)	困委員会室
9/ 6(水)	9:00～	第3回安中市議会定例会決算審査特別委員会(予定)	困委員会室
9/ 7(木)	9:00～	第3回安中市議会定例会決算審査特別委員会(予定)	困委員会室
9/11(月)	9:00～	第3回安中市議会定例会総務文教常任委員会(予定)	困委員会室
9/12(火)	9:00～	第3回安中市議会定例会福祉民生常任委員会(予定)	困委員会室
9/13(水)	9:00～	第3回安中市議会定例会経済建設常任委員会(予定)	困委員会室
9/15(金)	9:00～	第3回安中市議会定例会一般質問(予定)	困議場
9/19(火)	9:00～	第3回安中市議会定例会一般質問(予定)	困議場
9/21(木)	9:00～	第3回安中市議会定例会閉会(予定)	困議場
9/24(日)	9:00～	日曜窓口(～12:00)	困収納課
9/25(月)	13:30～	第9回農業委員会総会	困201会議室

☎ 応 答
☎ 日 程
☎ 時 間
☎ 期 間
☎ 場 所
☎ 対 象
☎ 電 話
☎ FAX
☎ 内 容
☎ 定 額
☎ 料 金
☎ 費 用
☎ 持 持
☎ 参 物
☎ 縮 縮
☎ 切 切
☎ 他 他