



## 1022 秋の環境美化運動 不法投棄ごみ千キロ以上回収

秋の環境美化運動の一環として、市は(一社)県環境保全協会安中支部と(公社)県環境資源創生協会安中支部の協力のもと、秋間地区で不法投棄されたごみ回収を行い、家庭ごみなど約1,100キロを回収しました。



## 1105 第33回童謡フェスティバル 日ごろの練習成果を発表

第33回童謡フェスティバルを市文化センターで開催しました。4年ぶりに入場制限のない開催となり、市内の合唱団など10団体が日ごろの成果を発表しました。最後は童謡「紅葉」を全体で合唱し、観客を楽しませていました。



## 1106 生産者と子育て世帯を支援 お米をいただきました

米生産者と子育て世帯を支援するため、昨年に引き続き、米庄商店の丸山征二社長から、市子ども食堂連絡協議会に市内産の玄米300kgを寄贈していただきました。



## 1107 生活に困っている人を支援

物価高騰などで生活に困っている人への支援として、市内在住の伊藤達志様から玄米210kgを寄贈していただきました。

安中市の学校給食を紹介します!

### 給食レシビ



#### 【栄養成分(1人分)】

エネルギー 55kcal  
たんぱく質 2.4g  
食塩 0.6g

### ☆小松菜サラダ☆

【材料】	【4人分】
小松菜	1/2束
きゅうり	1/2本
キャベツ	2~3枚
ツナ	1缶
オリーブオイル	大さじ1
砂糖	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
レモン汁	小さじ2
塩	少々
黒こしょう	少々
粉辛子(練り辛子)	少々



### 安中市学校栄養士会

鉄分・カルシウム・ビタミン豊富な栄養満点☆最強サラダ☆です。

ドレッシングが抜群に美味しいです。ぜひ、お試しください。

学校給食では、安中総合学園高等学校の有機栽培小松菜も使用しています。

#### おすすめポイント

#### 【作り方】

- ① 小松菜はよく洗い、約2cmに切る。きゅうり、キャベツは太めの千切り、ツナは缶汁を切っておく。
- ② 小松菜、キャベツはゆでて冷ます。
- ③ Aの調味料でドレッシングを作る。
- ④ ③ドレッシングと①②材料を和える。