

災害公営住宅の整備に係る 基本協定を締結



3月22日、御船町の熊本地震からの復興と、町民のすみやかな恒久的住まいの確保の実現を図ることを目的として、町とUR都市機構は、「平成28年熊本地震における災害公営住宅の整備に係る基本協定」を締結しました。この協定は、町の復興の加速化を図るために、UR都市機構のこれまでのまちづくりや過去の震災、東日本大震災からの復興まちづくりの経験を活かし、御船町における災害公営住宅の円滑な整備を推進する協力関係を確認するものです。



▲調印締結した藤木正幸町長（左）、内山省吾九州支社長

旬の野菜

副菜

アスパラガスと ウインナーの卵炒め

春先特有の体調変化の予防には旬の野菜が一番です。特にアスパラガスは、新陳代謝を促し、疲労回復に役立つアスパラギン酸も多く含みます。また、高血圧に有効な成分を含み、毛細血管を拡張させ血圧を下げる作用もあります。旬の野菜をしっかり食べて、健康で元気な身体をつくりましょう。



材料(4人分)

アスパラガス	4本	エネルギー	193kcal
玉ねぎ	1/2個	タンパク質	6.8g
ウインナー	4本	脂質	16.2g
卵	2個	炭水化物	6.2g
塩 / コショウ	少々	カルシウム	27mg
サラダ油	大さじ2	鉄	1.1mg
マヨネーズ	大さじ1	塩分	0.8g
ケチャップ	小さじ1		

栄養価(1人当たり)

作り方

- ①アスパラガスは、硬い部分を除き、3~4cmの斜めきりにする。玉ねぎは、くし形に切る。
- ②フライパンを熱し、大さじ1のサラダ油を入れ、塩コショウをした溶き卵で大きな炒り卵を作り、取り出す。
- ③②のフライパンにサラダ油大さじ1をたし、ウインナー、アスパラガス、玉ねぎを炒め、②の炒り卵を戻し、味が薄ければ塩、コショウで味を整える。食べるときに、マヨネーズとケチャップを混ぜたものを上から回しかける。

※レシピ提供は、町食生活改善推進員協議会「さわやか会」です。さわやか会は、住民の栄養と食生活を改善し、食育を推進することを目標に活動しています。



城山公園—しろやまこうえん
昭和13年の夏、御船中学校の生徒たちが荒廃した城址を整地し、名付けられてた。4月になると毎年、多くの花見客が訪れる観光地—

震災を乗り越え、道路の復旧や恐いニュースも多くなりました。行楽シーズンの春、熊本のいまを感じに出かけるのもいいですね♪広報担当になり1年が経ちました。昨年度は熊本地震が起き、取材はもちろん、広報誌を発行できなかつた月もありました。今年は毎月、旬の話題をお届けできるよう町内を取り材に回りますのでよろしくお願いします。

編集後記



広報みふね No.592

発行／御船町役場 編集／総務課 TEL.(096)282-1111(代) FAX.(096)282-2803 ホームページ <http://www.town.mifune.kumamoto.jp/>
印刷／ホープ印刷株式会社

携帯サイトはこちらから→

