道の駅 大津

問い合わせ：☎096(294)1600

■「道の駅認定からいも」毎日入荷中

認定からいもとは、貯蔵庫で90日以上熟成した甘〜い大津町特産のからいものことです。毎週末金土日限定で生産者による『焼きからいも』の試食販売会も行っています。

■イベントのお知らせ

◇「あか牛レストランよかよか」にて毎月29日肉の日に限定メニューをご準備しております。

◇毎日数量限定で入荷中！生産者手作りの「熟いもいきなり団子」和菓子屋さんが作ったいきなり団子・まんじゅう各種販売

◇4月25日〜26日　道の駅大津お客様感謝祭

◇4月26日　ＪＡＦデー　ＪＡＦ会員様限定『子ども安全免許証』無料発行イベント開催(10：00〜15：00)

フォルツァ!! ロアッソ熊本

問い合わせ　㈱アスリートクラブ熊本　☎096(283)1200

■Ｊ３リーグ戦ホームゲーム試合日程！

4月5日(日) 午後1時キックオフ VS 藤枝 MYFC（えがお健康スタジアム）
熊本地震復興支援マッチとして開催します。

■ホームゲームに招待！

4月3日(金)午後3時までにお申し込みいただいた、県内在住の皆さんを招待します。

皆さんのご来場お待ちしております。

※新型コロナウイルス感染拡大防止対策の影響により、試合が延期または条件付きでの開催となる場合があります。ロアッソ熊本ホームページをご確認ください。

詳細情報や申し込みはこちらからお願いします。

安全安心おおづまち

大津警察署　☎096(294)0110

交通事故状況（令和2年2月集計）

区分	大津署管内			うち大津町		
	本年累計	2月中	前年比	本年累計	2月中	前年比
発生件数	29	17	−10	9	6	−2
死者数	1	1	+1	1	1	+1
傷者数	38	23	−18	9	6	−7

※死者数は30日以内死亡の場合

刑法犯認知件数
令和2年
1月2月集計

区分	累計	1月中	前年比
大津署	290	25	−5
うち大津町	101	4	−9

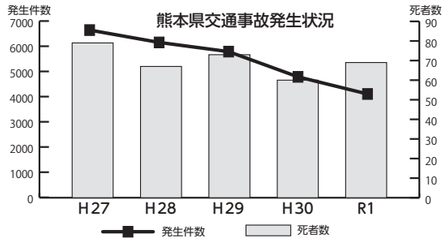
区分	本年累計	2月中	前年比
大津署	44	19	−27
うち大津町	12	8	−21

主な発生犯罪	1月は駐輪場での自転車盗難、2月は車上ねらいや万引きが発生しています。

春の交通安全

4月10日は交通事故死ゼロを目指す日

4月6日(月)から4月15日(水)までの 10日間、春の交通安全運動が行われます。熊本県の交通事故発生件数は年々減少しており、平成27年に6,641発生していた事故が令和元年には 4,104件まで減少しました。死者数も平成 27年の 79人から令和元年は69人と減少こそしていますが、多くの命が失われています。交通事故を減らすために一人一人がルールを守り、安全運転に努めることが重要です。



4月は入学や進級を迎えるため、小学生の歩行中の交通事故が増加する傾向があります。歩行者の多い場所での無理な運転は控えましょう。

【運動の重点】

①子供を始めとする歩行者の安全確保

②高齢運転者などの安全運転の励行

③自転車の安全利用の推進

●新型コロナウイルスに乗じたメールに注意

新型コロナウイルスの感染拡大に乗じて「マスクを無料配布します」というフィッシングメールやマスク販売を装った詐欺サイトが確認されています。社会情勢を巧みに利用するという犯罪者の意図がありますので、お気を付けください。

注意するポイント

●メールに添付されたＵＲＬに安易にアクセスしない
●ＩＤ・パスワードなどの個人情報を入力する際は、信用できるサイトであるかを確かめる
●個人名義の口座への商品代金の振込は詐欺を疑う

あつまれ！大津っ子

いつまでもなかよく
元気に大きくなってね！
岳明パパ　薫ママ

宮野　伊吹ちゃん(5歳)㊨　大津
旭ちゃん(2歳)㊧

文明じぃじ、京子ばぁば
だいすき〜♥
いっぱい遊んでくれてありがとう！
真司パパ　瑠衣ママ

藤本　祥伍ちゃん(2歳)㊧　室
枇香里ちゃん(5歳)㊨

募集中！

子どもの元気な姿を、載せてみませんか？

役場総務課にある応募用紙に記入して、写真を添えてお申し込みください。
応募用紙は町ホームページからもダウンロードできます。
■申し込み・問い合わせ　役場総務課：☎096(293)3111

愛のこんだて　学校給食

厚揚げのそぼろ煮

煮物

令和２年２月12日の給食献立
大津町学校給食センター

大豆製品の、厚揚げをたっぷりと使った煮物です。たんぱく質、カルシウム、鉄分を豊富に含んでいるので栄養価が大変優れています。厚揚げは調理しても崩れにくい特徴があるので、お弁当にも使いやすい食材です。今日の煮物は、片栗粉でとろみをつけるので、からだも温まる一品です。

材料（4人分）

鶏ひき肉	120g
ニンジン	50g
タマネギ	120g
乾燥シイタケ	4g
グリンピース	15g
厚揚げ	240g
突きこんにゃく	70g
A 三温糖	大さじ2
A 濃い口しょうゆ	大さじ2
A みりん	小さじ1
A 酒	小さじ1
片栗粉	大さじ1/2
サラダ油	適量

栄養価（1人当たり）

エネルギー	188kcal	ビタミンA（レチノール当量）	195ugRE
タンパク質	14.3g	ビタミンB_1	0.1mg
脂質	9.3g	ビタミンB_2	0.11mg
カルシウム	169mg	ビタミンC	4mg
鉄	2.5mg	塩分量	1.4g

作り方（所要時間 約50分）

①厚揚げは一口大、ニンジンは千切り、タマネギはくし型、シイタケは戻して千切りにする。
②突きこんにゃくは、熱湯にくぐらせる。
③熱した鍋にサラダ油をひき、中火で鶏ひき肉を炒め、肉の色が変わったら、タマネギを入れ、火が通ったらシイタケを加える。水をひたひたに入れ、煮る。
④アクをとり、調味料Aを加える。
⑤厚揚げ、突きこんにゃく、ニンジンの順に加え、煮る。グリンピースを加え、水溶き片栗粉でとろみをつけたらできあがり。