



今後の新型コロナウイルスワクチン接種について

接種はお早めに

1. 新型コロナウイルスワクチンの接種の会場・日程が縮小傾向に

新型コロナウイルスワクチンの特例臨時接種の期間(無料で接種可能な期間)は令和6年3月31日までとなっていますが、令和6年1月以降、接種会場や日程が縮小する傾向にあります。

接種を希望される方は、早めの接種をご検討ください。

なお、町新型コロナウイルスワクチン接種コールセンターは、令和5年12月28日(木)をもって閉鎖します。閉鎖後のコロナワクチン接種に関する問い合わせは下記連絡先までお願いします。

2. お問い合わせ先

健康こども課 新型コロナウイルスワクチン接種担当 ☎82-3400

※この内容は、令和5年11月時点で作成しています。今後、国の方針等に変更があった場合は、町広報紙や町公式ホームページなどでご案内します。

町食生活改善普及会

手作り料理を食卓に! デコレーション寿司

材料(4人分)

米	2合
水	360ml
塩鮭	2切れ
三つ葉	1束
白ごま	大さじ2
⑦	
米酢	大さじ3
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3
卵	2個
砂糖	少々
サラダ油	小さじ1/2
焼きのり	1枚
枝豆(ゆでまたは冷凍)	24粒
魚肉ソーセージ(細)	1/2本

作り方

- ①米は洗って分量の水を加え塩鮭をのせて炊く。
- ②ボウルに卵を割り入れ砂糖を加え混ぜ、細かい炒り卵を作る。
- ③三つ葉はゆで、2センチの長さに切る。枝豆は薄皮をむく。魚肉ソーセージは4等分の輪切りにする。
- ④①が炊き上がったら塩鮭を取り出し、粗熱を取って皮と骨を取る。
- ⑤飯台(またはボウル)にごはんを移し、熱いうちに合わせた⑦を混ぜ、鮭、三つ葉、白ごまを加える。
- ⑥5センチの高さに切った牛乳パックを皿の上に置き、4等分にしたご飯の半量を詰め、のりをちぎってその上のにせ、残りのご飯を詰める。1/4量の炒り卵をのせて軽く押さえ、牛乳パックを抜き、枝豆と魚肉ソーセージを花のように飾る。(イラスト参照)



[1人分栄養価]エネルギー435kcal たんぱく質18.4g 脂質11.0g 食塩相当量1.3g