

庄内町長選挙の結果

任期満了に伴う庄内町長選挙に2人が立候補し、7月20日に投開票が行われ、富樫透氏が再選されました。任期は令和7年7月31日から令和11年7月30日までの4年間です。

候補者別獲得票数

当選 富樫 透 8,647票 スルタン ヌール 1,984票

投票結果

☆当日有権者数 16,358人
☆投票者数 10,763人
☆投票率 65.80%

開票結果

☆投票総数 10,763票
☆有効投票数 10,631票
☆無効投票数 132票
☆無効投票率 1.23%

当選証書付与式

7月21日(月・祝)、役場議場で当選証書付与式が執り行われました。

選挙管理委員会吉泉委員長から富樫透氏に当選証書が手渡されました。

■問合せ：町選挙管理委員会 ☎0234-42-0128



夏野菜とひき肉のトマトカレー



エネルギー483kcal、たんぱく質17.2g、脂質13.0g、食塩相当量2.2g
※1人当たり

材料(2人分)

豚ひき肉	100g
玉ねぎ	1/2個(100g)
なす	1/2本(40g)
ピーマン	1個(30g)
カットトマト缶	1/2缶(200g)
サラダ油	小さじ1

おろしにんにく	小さじ1/2
★カレールウ	1.5かけ(30g)
★コンソメ顆粒	小さじ1/2
★中濃ソース	小さじ1
ごはん	1合(約330g)

- ①玉ねぎは粗みじん切り、なすとピーマンは1cm角に切る。
- ②フライパンにサラダ油とおろしにんにく、玉ねぎを入れて中火で炒める。玉ねぎがしんなりしたら豚ひき肉を入れる。豚ひき肉の色が変わってきたら、なすとピーマンを加え、中火で2～3分炒める。
- ③②にカットトマト缶を加えて全体を混ぜる。煮立ったら弱火にし、★の調味料類を入れて混ぜ、5分程煮る。
- ④ごはんを盛り、カレーをかける。

ポイント

カレールウはメーカーにより1かけ当たりの重量が異なるため、計量をおすすめします。このカレー1食で1日に必要な野菜の量350gの半分(約180g)を摂取できます。



菅原典子さん 田村しみさん