

国土交通省と  
山梨県から  
お知らせ

## 国道52号(甲西バイパスの旧道区間)は



平成28年4月1日より



## 県道 韮崎南アルプス富士川線となります

韮崎市【舟山橋北詰交差点】から富士川町【甲西バイパス合流点】までの  
延長約19km区間が国が管理する国道から、県が管理する県道となります。

※国道52号  
甲西バイパスは  
変更ありません。



平成28年4月1日からは  
**道路占用許可、工事施工承認などの申請や道路に関する  
お問い合わせの窓口が、次のように変わります。**

### 〈韮崎市内の区間は〉

中北建設事務所 峡北支所  
〒407-0024 韮崎市本町四丁目2-4 (北巨摩合同庁舎3階)  
電話:0551(23)3065 FAX:0551(23)3014

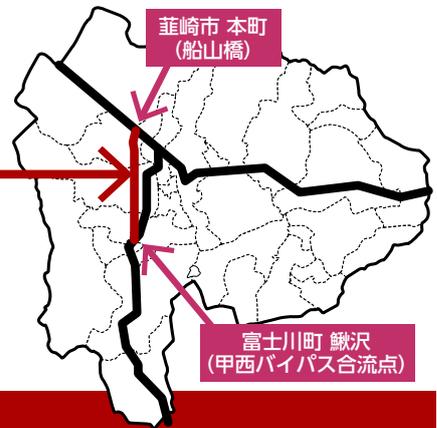
### 〈南アルプス市内の区間は〉

中北建設事務所  
〒400-0065 甲府市貢川二丁目1-8 (県立美術館前)  
電話:055(224)1667 FAX:055(224)1675

### 〈富士川町内の区間は〉

峡南建設事務所  
〒409-3606 西八代郡市川三郷町高田1 1 1-1 (西八代合同庁舎3階)  
電話:055(240)4128 FAX:055(240)4134

県道となる区間



この件に関するお問い合わせ先

- ・国土交通省 甲府河川国道事務所 電話055-252-5491(代)
- ・山梨県県土整備部 道路管理課 電話055-223-1695

## 知っ得！食育ひろば -食改推の簡単レシピ！- 「ミルクきんぴら」牛乳のコクで減塩に！



ご存知ですか？

ごぼうは「食物繊維」を豊富に含む野菜の代表です。便秘の解消、血糖値の上昇を抑える効果などが期待でき、健康によい栄養素です。また、繊維が多いことで噛む回数も増え、満腹感も得られます。味わってゆっくり食べることで、食べ過ぎを防ぐことができます。

### 材料 (1人分)

・豚もも肉 (薄切り)	80g
・れんこん	120g
・ごぼう	120g
・にんじん	50g
・サラダ油	小さじ1
・牛乳	300ml
・めんつゆ (3倍濃縮)	大さじ1
・七味唐辛子	少々

### 〔作り方〕

- ① れんこんは薄いいちよう切りに、ごぼうとにんじらはさがぎにする。豚肉は細切りにする。
- ② ①のれんこんとごぼうは水にさらす。
- ③ 鍋に油を熱して豚肉を炒め、色が変わったら水気を切ったれんこん、ごぼうを加える。
- ④ 少し炒めたらにんじんを加え、牛乳、めんつゆを加えて汁気がなくなるまで炒める。
- ⑤ お好みで七味唐辛子等をかけて出来上がり。

### 〔栄養量〕

エネルギー	148kcal
食塩相当量	0.6g