

◎ 広報 きくよう 10

Oct 2018
vol. 569

人・緑 未来輝く
生活都市 きくよう



今月の主な話題

- 2 白川流域かんがい用水群が「世界かんがい施設遺産」に登録！
- 3 『きくよう健康倶楽部』通信 No.2
- 4 平成31年度保育所入所申し込みを受け付けます
- 6 インフルエンザの予防接種が始まります
- 8 菊陽町定住促進補助金制度を改正しました

広報 きくよう
Oct 2018 vol. 569

10

発行/菊陽町 〒869-1192 熊本県菊池郡菊陽町久保田2800
☎(232)2111(代) FAX(232)4923
QR URL http://www.town.kikyuo.lg.jp/

編集/総合政策課
☎(232)2112(直通)
✉sogoseisaku@town.kikyuo.lg.jp

農家×学生

恋する野菜



農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚網大学栄養科学科の学生考案レシピを紹介します。

ほっとする甘さ！ さつまいもパウンドケーキ

【材料】(18cmパウンド型1本分)

サツマイモ	250g
マーガリン	100g
砂糖	80g
牛乳	40cc
卵	2個
薄力粉	60g
ベーキングパウダー	4g
黒いりゴマ	7g
〈トッピング〉	
サツマイモ	50g
牛乳	10cc

【作り方】

- ① トッピング用のサツマイモは皮付きのまま小さく角切りにし、ボウル*に入れて、トッピング用の牛乳を加え、ラップをして600Wの電子レンジで4分加熱し、粗熱を取る。
- ② オープンを170℃に予熱する。
- ③ 残りのサツマイモの皮をむき、一口大に切る。切ったサツマイモはボウルに入れてラップをし、600Wのレンジで6分加熱してつぶす。
- ④ 砂糖、マーガリン、牛乳、卵、黒いりゴマを加えてよく混ぜる。
- ⑤ 薄力粉とベーキングパウダーをふるって④に入れ、切るように混ぜる。
- ⑥ 型にクッキングシートを敷き、生地を流し入れ、トッピング用のサツマイモを載せ、170℃に予熱したオーブンで35～40分焼く。

*金属製のボウルは電子レンジでの使用に適さないので注意してください。



サツマイモにはビタミンCや食物繊維が豊富です。お子さんのおやつにピッタリです。



サツマイモ農家 ^{にしむら}西村 ^{せいき}清喜さん、^{あつこ}あつ子さん(馬場楠)

我が家では「紅はるか」を栽培しています。しっとりとした口当たりで甘みが強く、シンプルに焼き芋や天ぷらはもちろん、お菓子の材料にも向いています。旬の今は掘りたてもおいしいですよ。ぜひ旬の時期に食べてください。

^{かじわら}梶原 ^{まき}真紀さん(左)
^{あがた}あがた ^{ゆうり}悠里さん(右)
尚網大学
生活科学部4年



表紙の写真



きくよう健康倶楽部の健康プログラムで行われているラダートレーニング。頭と体を使うことでリフレッシュになるだけでなく、参加者同士の交流も深まっているようです。3ページで内容を紹介しているので皆さんもぜひご参加を！

編集後記

バルナ国際バレエコンクールジュニア男性部門で2位に輝いた五島温大さんが訪問された際に同席させていただきました。恩師の田上さんが「賞を取ることが目的ではなく、踊ることそのものが好きだからこそ結果につながった」と話されたことで、過程も含めて熱中できるか、ということの大切さに改めて気付くことができました。まさに「好きこそ物の上手なれ」ですね。私の趣味が最近あまり上達しないのは「好き」の熱量が足りないのか、とも思うも明らかな練習不足に気付き一人反省。もっと頑張ろう。(上田)

ぼくらの誕生日 10月

白鈴園



さかど ほんのか
坂門 穂乃香さん
(南八久保)
平成24年10月21日生まれ

歌や踊りが大好きな穂乃香さん。クラスの合唱では、きれいな歌声でみんなをリードしてくれます。



おおくぼ きょうや
大久保 京矢さん
(沖野)
平成24年10月24日生まれ

大好きな家族の絵を描いているんな話をしてくれます。年下のお友だちにも優しいお兄さんです。

人 のうごき
平成30年8月末現在
()内は前月比

人口	41,747 (+101)
男	20,478 (+ 58)
女	21,269 (+ 43)
世帯数	17,140 (+ 46)

●出生/ 44 ●死亡/ 25
●転入/243 ●転出/161

