CU

発 10 日

編集/総合政策課 ▼(232)2112(直通) 3 sogoseisaku@tow

農家×学生

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

イチゴの豆乳プリン 甘酸っぱい旬の味覚!

【材料】(4個分)

〈1個分136kcal 塩分相当量0.1g〉 イチゴ 1パック(250g) 砂糖 80 g レモン汁 大さじ1杯(12g) 豆乳 400ml ミント 適量 ゼラチン 5 g 水(ぬるま湯) 大さじ2

【作り方】

- イチゴのへたを取り、飾り用のイチゴを 薄切りにする。
- 2 水にゼラチンを振り入れて、ふやかして
- **3 ①**で残ったイチゴに砂糖とレモン汁を加え、ミキサーにかけてこす。
- **4 3**の3分の2に豆乳を加えて混ぜる(3分の1はソース用に残しておく)。
- 5 ◆を鍋に入れ、火にかけて沸騰する手前で火を消す。(または電子レンジ 600ワットで20秒)
- 6 2のゼラチンと6をよく混ぜて、好みの容器に移し、冷蔵庫で 冷やし固める。
- 固まったらイチゴのソースを上からかけ、飾り用のイチゴや ミントで盛り付けて完成。

砂糖の量は、イチゴの 甘さで加減してくださ い。リング型に入れて 固めると、おしゃれな デザートにもなります。 ぜひお試<mark>しくださ</mark>い。



イチゴ農家 **島村 誠也さん**(出分)

うちでは「ゆうべに」を作っています。艶があってしっか りと色づいたものは、たっぷり日光を当てて大事に育てら れた証拠です。旬の時期は朝から夜まで忙しいですが、皆 さんにおいしいイチゴを届けられるよう頑張っています。

生活科学部3年 森田 優花さん(左) 古田 なつみさん(中) 阪本 加菜さん(右)



表紙の写真



1月20日に開催された消防出初式で、 迅速に行動し火点に放水する消防団員。 朝から小雨が降る中での開催となりまし たが、通常点検や標的倒しなどで日々の 訓練成果を確認し、防災意識の向上を図 りました。(関連P4-5)

- 編集後記 -

記念映像や写真、過去の広報紙などで町 制施行当時の菊陽町を見ると、今との景 色の違いに驚かされます。まだ町の大動 脈である菊陽バイパスがなく、建物の数 も今と比べてまばらで町の中心部に田畑 が広がっている景色は、今の菊陽町から はとても想像が付きません。記念映像や 当時の写真は町ホームページ内の特設サ イトで公開しているのでぜひご覧くださ い。50年間のさまざまな場面が記録さ れているので皆さん必見ですよ。次の 50年でどのように町が変わっていくか が楽しみですね。(上田)

ほくのじかたしの

なかよし園



はしもと 橋本 奏凛さん (中代) 平成27年3月20日生まれ

おままごと遊びが大好きな奏 凛さん。お友だちと一緒にさ まざまな役に成りきって楽し そうに遊んでいます。



ふるしょう そうすけ 古庄 湊介さん (緑ヶ丘) 平成27年3月17日生まれ

パズルが大好きで、いろいろ なパズルに挑戦して遊んでい ます。できあがると嬉しそう に見せてくれます。

🕨 のうごき 平成31年1月末現在

人口	42,010	(+44
男	20,599	(+24
女	21,411	(+20
世帯数	17,294	(+33

●転入/189 ●転出/149

()内は前月比

●出生/ 39 ●死亡/ 35