

農家×学生

恋する野菜



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

おやつにぴったり！新じゃがのピザ

【材料】(2人分)

じゃがいも	90g (1個)
片栗粉	小さじ1
塩・こしょう	少々
油	小さじ1
ケチャップ	お好みの量
ピーマン	10g
ハム	10g
ピザ用チーズ	25g

【作り方】

- 1 じゃがいもは皮ごと、5mm幅の輪切りにする。
- 2 ①に片栗粉、塩・こしょうをまぶす。
- 3 油を熱したフライパンで、②を両面がきつね色になるまで中火で焼く。
このとき、フライ返しで押し付けるように焼くと、もちもちとした食感になります。
- 4 ピーマンは薄切り、ハムはお好みの大きさに切り、ピーマンはレンジで約30秒加熱しておく。
- 5 焼き上がったじゃがいもの上にケチャップを伸ばし、ピーマン、ハム、チーズをのせて、再び火にかける。
- 6 ふたをし、チーズが溶けたら完成。

じゃがいもには、熱に強いビタミンCがたくさん含まれています。トッピングの具材を変えれば、さまざまな種類を楽しめます。



野菜農家 野口 善弘さん、成美さん(馬場楠)

うちではいろいろな野菜を作っていますが、じゃがいもはメークインを栽培しています。じゃがいもは年中食べるものですが、旬に食べるのはやはり格別です。メークインは煮崩れしにくいので、煮物などにも向いています。ジャガイモをピザにするのは新鮮ですね！収穫したら作ってみたいと思います。

くりさき ともか 栗崎 友華さん
尚綱大学
生活科学部4年



表紙の写真



4月9日に行われた武蔵ヶ丘小学校の入学式。新入生が「よろしくお願ひします」と元気な声で伝え、在校生が「任せてね」と頼もしく応えるすてきな入学式でした。これからの友達と仲良く学校生活を楽しんでくださいね(関連P17)。

編集後記

今年度の広報を担当することになりました。周囲の人たちに支えてもらいながら私にとって初めての「広報まきくよう」を発行できました。慣れない編集作業や一眼レフカメラに戸惑いながらも、菊陽町について伝えていけることにやりがいを感じています。先輩たちが受け継いできた「広報まきくよう」をこれからも分かりやすく、皆さんに楽しんで読んでいただけるよう精いっぱい頑張ります。取材でお伺いしたときには、どうぞご協力のほどよろしくお願いいたします。(新屋)

今月の主な話題

- 2 町立保育所の民営化 民営化した園が新しく開園しました
- 4 地域の身近な相談相手をご存じですか 民生委員・児童委員、主任児童委員
- 6 菊陽町職員の人事異動
- 8 公共交通体系の見直しを進めています
- 10 日本脳炎の予防接種はお済みですか

ぼくの誕生日 わたしの誕生日



美鈴幼稚園



つかもと りか 塚本 梨花さん
(新山)
平成27年5月18日生まれ

毎日、キラキラの笑顔で登園してくれる梨花さん。あいさつもとても上手で、いつも大きな声で歌を歌ってくれます。



よしおか あやみ 吉岡 綾美さん
(にじの森)
平成25年5月20日生まれ

頑張り屋さんで、みんなに優しい綾美さん。歌とダンスが大好きで、にっこり笑顔がとってもキュートです。

人 のうごき

平成31年3月末現在
()内は前月比

人口	41,822 (-189)
男	20,513 (-95)
女	21,309 (-94)
世帯数	17,352 (+43)

●出生/31 ●死亡/24
●転入/415 ●転出/611