



今月の主な話題

- 2 巡回バス「キャロッピー号」を再編し、一部の地域に乗合タクシーを導入します
- 6 健康で豊かな人生 いきいきシニアライフ
- 8 菊陽秋の祭典 菊陽町文化祭
- 9 「菊陽の魅力を形にしようプロジェクト」始動
- 10 年末年始の「ごみ収集」と「し尿くみ取り」

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
🌐URL <https://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 ④



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

ぬくもり感じる冬の味覚！ **ロール白菜**

【材料】(2人分)

| | |
|----------|----------|
| 白菜 | 大きめの葉 4枚 |
| 玉ねぎ | 50g |
| ショウガ | 5g |
| 豚ひき肉 | 200g |
| 塩こしょう | 少々 |
| 水 | 約2カップ |
| コンソメキューブ | 1個 |
| パセリ | 適量 |

【作り方】

- ① 大きめの白菜の葉を用意し、巻きやすいようにゆでておく。ゆでた後、キッチンペーパーなどで水気を拭き取る。
- ② 玉ねぎとショウガは、みじん切りにしておく。
- ③ 豚ひき肉に②を加えて、塩こしょうで下味を付けておく。
- ④ ③を作る個数分に均等に分け、ゆでておいた白菜で巻く。(茎側に丸めた④を置いて、巻く)
- ⑤ 巻き終わりを下にして、崩れないようにつまようじを刺す。そのままの状態ですぐ鍋に並べ、水とコンソメキューブを加え、弱火で30分程煮込む。(その際、落としふたをしておく。) あくが出たら取り除く。
- ⑥ お皿に盛り付け、スープを上からかける。お好みでパセリをかけて完成。

お鍋に入れてもおいしく食べられます。スープごと食べることで、水溶性ビタミンを取ることができます。



にんじん・白菜農家 **山川 啓太さん**(道明)

うちでは黄染という品種を栽培しています。良いものを作るために、品種選びから植えつけ時期の見極め、病害虫の防除などを意識して、甘く大きくなるように愛情を込めて育てています。ぜひ菊陽の白菜を食べてみてください。

さかもと かな **阪本 加菜さん**
尚網大学
生活科学部4年



表紙の写真



菊陽町文化祭の一幕。ユリコバレエスタジオのバレエフェスティバルです。さまざまな演目を見ごたえたっぷりに踊っていました。わが子の活躍を捉えようと、観客席には保護者がカメラやビデオを構えていました。

編集後記

あっという間に寒くなりましたね。11月はイベントが多く広報担当として目まぐるしい毎日でした。取材先で皆さんの笑顔に出会う機会が多く、幸せを分けてもらったように感じます。気が付けばもう師走。皆さんにとって2019年はどんな年でしたか？私は広報の仕事を通してさまざまな人と出会い、町のことを知ることのできた年でした。来年はより一層すてきな広報まくようを皆さんにお届けできるよう精進したいと思います。今後取材へのご協力よろしく申し上げます。(新屋)

ぼくの **誕生日** 12月
わたしの **誕生日** 12月
みどり園



ながた あや **永田 彩さん**
(馬場)
平成25年12月7日生まれ

絵を描くことが大好きで、ユニコーンやかわいい女の子を描いて友だちや先生に見せてくれます。



まつだ りゅうた **松田 琉汰さん**
(新町西)
平成25年12月10日生まれ

パズルブロック(LaQ)を使って、飛行機や恐竜、自分で考えたものを工夫して作り友だちと楽しんでいます。

人 のうごき
令和元年10月末現在
()内は前月比

| | |
|-----|--------------|
| 人口 | 42,183 (+47) |
| 男 | 20,709 (+35) |
| 女 | 21,474 (+12) |
| 世帯数 | 17,588 (+22) |

●出生/ 42 ●死亡/ 23
●転入/ 221 ●転出/ 193