広報 きくよう

2
Feb 2020
vol. 585

人・緑 未来輝く
生活都市 きくよう

今月の主な話題

2 令和２年菊陽町成人式
4 『きくよう健康倶楽部』通信【No.14】
6 令和元年分町県民税（住民税）・所得税申告
9 総合計画策定に向けたアンケート
13 乗合タクシーの運行を開始しました

広報きくよう Feb 2020 vol. 585 2

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.kikuyo.lg.jp/

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

農家×学生 恋する野菜 ㊷

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。

ふるさとを味わって！ にんじん饅頭（まんじゅう）

【材料】（４個分）
〈１個分99kcal　塩分0.2g〉

［生地］

ホットケーキミックス	80ｇ
にんじん	25ｇ
にんじんジュース	25ｇ
（オレンジジュースでもよい）	

［あん］

にんじん	25ｇ
白ねぎ	10ｇ
豚ひき肉	20ｇ
ごま油	少々
砂糖	3ｇ
塩・こしょう	少々

【作り方】

❶ にんじんは皮をむき、乱切りにしてミキサーにかける。
❷ ボールにホットケーキミックスを入れ、❶とにんじんジュースを加えてよく混ぜ合わせ、ラップをかけ約10～15分生地を休める。
❸ あんにするにんじんと白ねぎはみじん切りにする。
❹ フライパンにごま油をひき、豚ひき肉を炒める。
❺ ❹に❸を入れ、調味料で味を整える。
❻ 生地を４等分にして、❺のあんを入れて丸める。
❼ 丸めた❻を蒸し器に並べ約10分蒸しあげてできあがり。

生地にもあんにもにんじんが入っています。お茶請けや子どものおやつにピッタリです！菊陽産のにんじんをしっかり味わって食べてください！

にんじん・たまねぎ農家　吉岡（よしおか）　敬太郎（けいたろう）さん（上津久礼）

にんじんは、菊陽町で最も栽培されている野菜で、主に11月から６月にかけて収穫されます。今年はあまり天候に恵まれず例年に比べ出荷量が少なくなっていますが、甘く、おいしくできているのでぜひ、菊陽のにんじんを食べてみてください。

濱﨑（はまさき）　佳奈（かな）さん
尚絅大学
生活科学部４年

表紙の写真

色鮮やかな振り袖に身を包んで笑顔を見せた新成人。令和２年菊陽町成人式が１月12日に菊陽町図書館ホールで行われ、401人の新成人の門出を祝いました。会場には、久々の友人との再会を喜ぶ姿がありました。（関連Ｐ２・３）

編集後記

成人式の取材に行ってきました。少しだけ天気が崩れましたが、土砂降りにはならず。皆さんの笑顔の写真が撮影できてほっとしました。取材にご協力いただいた皆さんありがとうございました。私自身も菊陽町で成人を迎えたので懐かしく感じます。あの時の自分に胸を張れる自分でありたいですね。さて、２月といえば節分。昔は季節の分かれ目には邪気が入りやすいと言っていたそうです。豆まきは邪気を払うために行うもの。年の数だけ豆を食べて、今年１年無病息災でいたいですね。（新屋）

ぼくの わたしの 誕生日 2月

白菊保育園

前田（まえだ）　陸（りく）さん
（新町西）
平成28年２月３日生まれ

「先生、いつもお掃除してくれてありがとう」と、ありがとうの気持ちを伝えられる優しい男の子です。

西鶴（にしづる）　瑠香（るか）さん
（曲手）
平成27年２月１日生まれ

歌やダンスが大好きで、「パプリカ」が流れてくると、お友だちと歌って、踊って楽しんでいます。

人のうごき

令和元年12月末現在
（　）内は前月比

人　口	42,291（+67）
男	20,763（+26）
女	21,528（+41）
世帯数	17,663（+38）

●出生／ 48　●死亡／ 28
●転入／214　●転出／168
●その他／ 1