

vol. 589



o

編集/総合政策課 ₹(232)2112(直通)

∂

VEGETABLE OIL IN

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。

おかずケーキ!

【材料】(パウンド型1台分・8個分) (1個分184kcal 塩分0.3g)

スイートコーン 250~300g ブロッコリー 4房(60g) ベーコン 2枚(40g) 2個 大さじ2 オリーブオイル 大さじ3 1 g

こしょう

少々(ふたつまみ程度) 粉チーズ 大さじ1 薄力粉 120 g ベーキングパウダー

5 g (小さじ1強)

【作り方】

● スイートコーンは包丁で粒をそぎ落とす。 ブロッコリーをさっとゆでて、小さく切る。 ベーコンを1.5cm幅に切る。

- 2 スイートコーン、ブロッコリー、ベーコンは、トッピング用に少しずつ(10g)
- 3 ボウルに卵を割り、混ぜる。牛乳、オリーブオイル、塩、こしょう、粉チー ズを入れしっかり混ぜる。
- 4 3にふるった薄力粉、ベーキングパウダーを入れ、粉気が無くな
- ⑤ ④にスイートコーン、ブロッコリー、ベーコンを加えてさっくり ケークサレは、フランス
- ⑤ オーブンシートを引いたパウンド型に、⑤の生地を流し入れ、スパウンドケーキのようで イートコーン、ブロッコリー、ベーコンを飾り180度に温めてお あっても、味は塩気のあ いたオーブンで45分焼く。(オーブンによって若干時間が異なる) るおかずケーキです。お

料理のひとつで見た目は

やつにぴったりです。 上山 祥穂さん



ゴールドラッシュは、実の皮が柔らかくシャキシャキした 食感と強い甘みが特長です。糖度は平均18度程度だと言 われています。メロンやぶどうと同程度の糖度のため、新 鮮なものであれば生でも食べられます。

表紙の写真



新しくなった学童み なみっ子クラブの前 にある遊具で遊ぶ学 童の児童です。みな みっ子クラブは菊陽 南小学校の目の前に あり、仮設団地「み んなの家」2棟を使っ て建てられた広々と した過ごしやすい空

編集後記

雨の日が増え、本格的に梅雨シーズンがやっ てきますね。緊急事態宣言が解除されました が、もうしばらく予防に努めましょう。梅雨 や新型コロナウイルス感染症予防のために家 にこもりがちになるこの時期、6ページに掲 載した筋トレで運動不足を解消しませんか。 6月はアジサイの季節。青や紫のきれいなア ジサイの写真を撮りたいです。写真といえば 近頃表紙を褒めていただくことが多くてうれ しいです。今後も町の皆さんのすてきな写真 を撮影できるように勉強します。(新屋)

尚絅大学

生活科学部4年



淳斗さん (武6町内)

令和1年6月29日生まれ

引っ張る、回す、ボタンを押 すなど、指先を使って遊ぶお もちゃがお気に入り。ハイハ イが好きです。



心さん (武6町内)

平成29年6月26日生まれ

ブランコが大好きで一人でも 上手に乗れます。お友だちに も順番を譲ってくれる優しい 女の子です。

配布についての問い合わせ

広報きくようコールセンター **☎0120(935)667**

(午前9時~午後6時 生) (祝は除く)



令和2年4月末 ()内は前月比

	人口	42,615	(+247
ごき	男	20,911	(+115
現在	女	21,704	(+132

●出生/ 52 ●死亡/ 20

●転入/428

世帯数 17,908 (+165) ●転出/213

