

農家×学生

恋する野菜



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

おいしくてヘルシー！ オニオングラタンスープ

【材料】(2人分)

たまねぎ	中 1個(200g)
ニンニク	2g
バター	40g
水	300cc
固形コンソメ	1個(3g)
こしょう	少々
パセリ	少々
車麩	2枚(3g)
とろけるチーズ	40g

【作り方】

- ① たまねぎは薄切り、ニンニクはみじん切りにする。
 - ② 鍋にバターと①を入れあめ色になるまで弱火で炒める。
 - ③ ②に水とコンソメ、こしょう少々を入れ、みじん切りにしたパセリを入れ煮立たせる。
 - ④ 耐熱器に③を入れ、車麩をのせる。
 - ⑤ 車麩の上にチーズをのせ、トースターで焦げ目が付くまで焼く。
 - ⑥ 好みでパセリを散らす。
- *まだまだ肌寒い3月、甘くて水分の多い新たまねぎでオニオンスープは、いかがでしょうか。



たまねぎを弱火でしっかり炒めて、甘みを出すのがポイントです。パケットの代わりに「麩」を使って、ヘルシーに仕上げました。



米、たまねぎ農家 藤川 清喜さん、小百合さん(下津久礼) 極早生(貴錦)という品種のたまねぎです。肉厚で柔らかで甘みがあり、生でサラダに、厚く輪切りにしてステーキ風に、縦切りにしてらっきょう酢を注ぎピクルスにしてもおいしいです。3月中旬には、直売所に出荷を予定しています。

尚綱大学 生活科学部 2年 柴田 莉子さん(左) 杉本真依子さん(右)



表紙の写真



笑顔で母国の言葉や文化を武蔵ヶ丘小学校の児童に教える庄山好子さん。2週間に一度パンダの会という中国語の勉強会を開催しています。児童と笑顔で言葉を交わし、中国で流行っているダンスを楽しむ姿がありました。(関連P 2-5)

編集後記

花粉に苦しみ、マスクが手放せない時期が来たのに売り切ればかり…。本格的に春になる前にマスクが手に入るようになるといいな。さて、今月は菊池地域の市町と作った合同特集を掲載しています。町に住む外国人の数は459人(令和元年12月現在)。年々増えているそうです。今回取材した町に住むお二人は、日本に来て長く、地域になじんでいましたが、当初は苦勞も多かったと聞きました。最近来日したばかりの外国人と接する際に、今回の記事を参考にしてもらえれば嬉しいです(関連P 2-5)。(新屋)

ぼくの誕生日 わたしの誕生日 3月

もみじ園



ふじい さき 藤井 咲希さん (新町) 平成27年3月24日生まれ

何事も、丁寧に最後までやり遂げる頑張り屋さん。友達との会話の中にも優しい気持ちがいっぱいです。



わたなべ きょうたろう 渡辺 京太郎さん (中尾) 平成27年3月29日生まれ

毎朝元気なあいさつで登園してくれませう。園庭での鬼ごっこ、友達と協力しての砂山作りは大きくなって見事です。

人のうごき 令和2年1月末現在 ()内は前月比

人口	42,362 (+71)
男	20,778 (+15)
女	21,584 (+56)
世帯数	17,680 (+17)

●出生/ 46 ●死亡/ 26 ●転入/ 204 ●転出/ 153

今月の主な話題

- 2 菊池地域合同特集 おとなりさんはがいこくじん
- 6 令和2年菊陽町消防出初式
- 8 4月からコンビニ納付が始まります
- 9 熊本県知事選挙が行われます
- 12 町民課窓口の混雑予想