

## 農家×学生

## 恋する野菜



農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚綱大学生生活科学部の学生考案レシピを紹介します。

### 春香る！春キャベツと桜えびの春色パスタ

#### 【材料】(1人分)

春キャベツ	1枚
小ねぎ	1本
塩	小さじ1~2
スパゲティ	100g
ゆで汁	30ml
オリーブオイル	大1
桜えび(乾燥)	適量(お好みで)
薄口しょうゆ	小さじ1
ゆずこしょう	小さじ2
黒こしょう	小々

#### 【作り方】

- 春キャベツはざく切りにする。小ねぎは小口切りにする。
- 鍋にお湯を沸かし、塩、スパゲティを入れ、パッケージの表記の時間通りにゆでる。ゆで汁を30ml取り、水気を切る。
- 中火で熱したフライパンにオリーブオイルをひき、①のキャベツを火が通るまで炒める。
- 桜えび、薄口しょうゆ、ゆずこしょう、黒こしょう、②のゆで汁とゆでたスパゲティを入れ、味がなじんだら火から下ろす。
- 器に盛り付けて、上から①の小ねぎを散らして完成。



春キャベツは、生でもおいしいですが、炒めてたっぷり食べるのもおすすめ。子ども向けには、ゆずこしょう、黒こしょうは控え目にするとよいでしょう。



大根、キャベツ農家 **松野 信行さん**(道明)

春、秋、冬キャベツを生産していますが、春キャベツは、葉の巻きが緩く、柔らかでみずみずしく、甘みがあり食感も良く、生でも加熱でもおいしく食べられます。3月~5月に旬を迎える春キャベツをぜひご賞味ください。

むらほのか **村 歩乃花さん**  
尚綱大学  
生活科学部4年



#### 表紙の写真



このとり保育園で毎年行っているかるた大会。ことわざ、俳句、百人一首の3種目で行いました。昨年の悔しさをばねに園や家で練習してきた成果を発揮。園児たちは真剣な面持ちで挑み、素早く札を取っていました。(関連13ページ)

#### 編集後記

今月は菊池市、合志市、大津町と合同で特集を掲載。つつい面倒になってしまうごみの分別ですが、できる限りちゃんと分別し、集める人が困らないように、リサイクルにつなげましょう。今回は分別に取り組み皆さんを掲載していますので、参考にしてみてください(関連P 2-5)。また、令和3年5月号で600号を迎える広報まくよう。町民の皆さんから5月号の企画や特集について意見を募集します。総合政策課までご連絡ください。お待ちしております。(新屋)

## ぼくのわたしの誕生日

げんき保育園



きた けんご **喜多 健吾さん**  
(北新山)  
平成28年3月19日生まれ

面白いことが大好きで、よくお友達や先生たちを笑顔にしてくれます。元気いっぱいのかっこいい男の子です。



いばらき とわ **茨木 叶羽さん**  
(光7町内)  
平成28年3月30日生まれ

小さいお友達のお世話をすることが大好きでお友達に楽しい手遊びをしてくれるかわいい女の子です。

広報まくよう3月号に掲載している行事や催しは新型コロナウイルス感染症の影響で延期や中止の場合があります。参加の際は、各問い合わせ先にご確認ください。

町の新型コロナウイルス感染症に関する最新情報はこちら➡



#### 今月の主な話題

- 2 菊池都市合同特集 ごみを資源にするための第一歩
- 6 新型コロナワクチンの接種 ※2月17日時点の情報です
- 8 総合健康診査と特定健康診査を受けましょう
- 9 第5回総合計画策定審議会
- 10 児童手当の手続きはお早めに