

今月の主な話題

- 2  **にんじんとチキンのカレー** 販売中
- 4 新型コロナワクチン接種情報
- 6 子育て世帯生活支援特別給付金を支給します
- 10 ごみの分別は適切に行いましょう
- 16 令和3年度菊陽町職員採用試験

広報まぐよう7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➡



農家×学生 恋する野菜 59

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。

作って遊ぼう！ 簡単アイスクリーム

【材料】(2～3人分)

〈バニラアイス 1人分	288kcal〉
〈ベリーアイス 1人分	298kcal〉
冷凍ベリーミックス	50g
(お好みの量)	
卵黄	1個
生クリーム	50g
砂糖	50g
牛乳	150g
バニラエッセンス	適量
(5滴くらい)	
〈寒剤〉	
氷	1kg
食塩	230g

【作り方】

- ① 冷凍ベリーミックスを解凍しておく。
- ② 卵黄と砂糖をボウルに入れて泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ 鍋に牛乳と生クリームを合わせて火にかける。鍋の周りがふつふつと沸いてきたら火を止める。
- ④ ②のボウルの中に泡立て器で混ぜながら、少しずつ③加えてしっかり混ぜる。
- ⑤ よく混ぜたら、別のアルミ製ボウルに移して粗熱を取り、バニラエッセンスを落として、しっかり混ぜる。
- ⑥ ボウルに氷を入れ、塩を振りかけて、お玉でよく混ぜる。
- ⑦ ⑤のアルミ製ボウルの底を⑥に当てながら、クルクル回す。
- ⑧ 10分もすると、ボウルの周りに凍りついてくるので、スプーンで、こそぎ落とすようにして、しっかり混ぜる。ボウル全体をクルクル回しながら固める。
- ⑨ 固まってきたら、お好みでベリーミックスを加えてよくかき混ぜる。

冷凍庫でも固まりますが、時間がかかります。氷と塩があれば、30分もかからずにできあがります。ボウルをクルクル回しながら作ってみましょう。



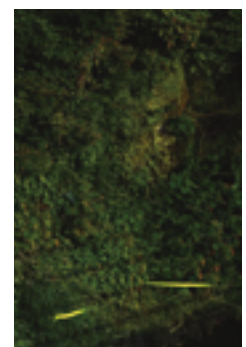
酪農家 風間 健太さん(鉄砲小路)

親子で楽しみながら作れそうな良いメニューですね。家の中にいるのが多い時期で夏場ですからぴった리だと思います。ストレスがなく、良質な餌をお腹いっぱい食べて育った、健康な牛の牛乳で夏を乗り切りましょう。

中田 ゆうこ 夕子さん
尚綱大学
生活科学部4年



表紙の写真



5月下旬～6月初旬に馬場楠の井手に現れる蛍。この期間、地域の皆さんは毎日蛍を鑑賞していました。「熊本地震の後、蛍の数が一時的に減ったが徐々に戻って来た。今年は、今まで見てきた中で一番多い」と柔らかな蛍の光に微笑みました。

編集後記

「今年も蛍が出たよ」と上村隆一さん(馬場楠)から連絡をいただいたので写真を撮りに行ってきました。蛍の撮影は初めての挑戦。思っていた以上に難しかったですが、地域の皆さんやさまざまな人が助けてくれて蛍を撮影することができました。地域の皆さんが野菜くずを井手に投げ入れて、蛍の幼虫の餌となるカワニナ(巻貝の一種)を育てるなど地域で見守り、増えてきた蛍です。見頃は5月下旬から6月初旬まで。これからも大事に見守っていきたいです。(新屋)

ぼくのわたしの誕生日 7月

みどり園



うえの まな
上野 茉奈さん
(柳水)
平成27年7月23日生まれ

草花や花紙を使って色水を作り、「ジュース屋さん」に变身。友達や保育士とやり取りを楽しんでいます。



たかだ なつき
高田 夏輝さん
(新町西)
平成27年7月23日生まれ

砂場遊びが大好きで、水たまりを洗濯機に見立てた「洗濯ごっこ」や、ご飯を作って「ままごと」を楽しんでいます。

配布についての問い合わせ

広報まぐようコールセンター
☎0120(935)667
(午前9時～午後6時 土/日/祝は除く)



令和3年5月末現在
()内は前月比

人口	42,998 (+17)	●出生/ 29
男	21,117 (+17)	●死亡/ 25
女	21,881 (+0)	●転入/ 175
世帯数	18,357 (+19)	●転出/ 162