

農家×学生

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

野菜が苦手でもおいしく食べられる!ごぼうのパウンドケーキ

【材料】(パウンド型1本 8人分) 〈1人分295kcal 塩分0.3g〉

ごぼう 50 g くるみ 20 g ホットケーキミックス 100g ココアパウダー

12 g 1個 40 g 40 g 牛乳 30 g

【作り方】

- ごぼうは細かく刻み、水に10分間さらしてから 水気を切る。
- 2 くるみを少し砕く。
- **3** 170~180℃にオーブンを予熱する。
- **4** Aをしっかり混ぜ合わせる。
- **⑤ ②**にごぼうとくるみを入れ、よく混ぜ合わせる。
- 6 6にホットケーキミックスとココアパウダーを加えて、粉っぽさ が無くなるまで混ぜ、型に流し入れる。
- ⑦ オーブンで30分程焼き、竹串を刺して何もついてこなければ○K。 どももおかわりしたく
- 8 粗熱をとって、型からはずす。



米・野菜農家 西本 穂積さん(中代)

私の農園は、阿蘇熊本空港のふもとで白川から豊かな栄養 を受けたおいしい水田ごぼうを栽培しています。風味がよ く繊維質のきめが細かく、やわらかいのが特徴です。皆さ んも水田ごぼうをぜひ食べてみてください。

ごぼうには、おなかの 調子を整える食物繊維 がたくさん含まれてい ます。野菜が苦手な子 なるほどおいしいケー キです。ぜひお試しく ださい。



表紙の写真



たおみこしを担ぐ子 どもたち。最高気温 は 34度を超える真 夏日でしたが、楽し い音楽に合わせてに こにこ笑顔で入場。 園庭を一周し、その 後は室内で、輪投げ やヨーヨー釣りなど を楽しみました(関 連12ページ)。

- 編集後記 -

9月号は例年、菊陽町夏まつりの写真を使う ことが多いですが、今年も新型コロナウイル ス対策で中止。少しでも皆さんに夏のお祭り をお届けしたくて、白菊保育園の夏祭りごっ こを取材しました。子どもたちの楽しそうな 笑顔に私まで笑顔になりました。編集後記で 度々、運動しなきゃと書いていましたが、よ うやくスポーツジムに通い始めました。これ が案外楽しい。ただし、内臓脂肪を減らすに は、食べる量を減らさないといけないようで す。全然減らせる気がしませんが、おやつを 少しずつ減らすよう心がけます。(新屋)

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) (知识は除く)

かわかみ りょう 川上 綾さん

尚絅大学



た なべ 田邉 藍さん (馬場) 平成30年9月16日生まれ

友だちが登園すると「おはよ う」と笑顔で声をかけてくれ ます。好き嫌いなくよく食べ る元気いっぱいの女の子です。



鈴木 結乙菜さん (光5町内) 平成30年9月24日生まれ

服をたたんだり、友だちのお

世話もしてくれるしっかり者 です。友だちと遊ぶと子猫の ような笑顔がキュートです。

のうごき 令和3年7月末現在 ()内は前月比 世帯数

43,089 (+19) 21,149 (- 4) 21,940 (+23)

●出生/ 37 ●死亡/ 17

●転入/167 18,404 (+20) ●転出/168