



広報きくよう5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 豊後街道菊陽杉並木植樹祭を開催
- 12 大型連休中のごみ出し
- 14 新型コロナワクチン接種情報
- 15 子宮頸がん予防(HPV)ワクチン接種の個別勧奨が再開しました
- 18 『乗合タクシー』を使いやすく見直します！

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。



元気もりもり！ ペペロンチーノ

【材料】(1人分 420kcal 塩分1.6g)

- スパゲティ 80g
- 唐辛子(輪切り) 適量
- ベーコン 10g(1枚)
- ゆで汁 20ml
- たまねぎ 20g
- 塩 1g
- スナッペン 30g(3本)
- こしょう 0.05g
- にんにく 1片
- オリーブオイル 8g(小さじ2)

作り方

- 1 ベーコンは1cm幅に切り、にんにくとたまねぎは薄切りにする。
 - 2 スパゲティを表示どおりにゆで、30秒前にスナッペンを加えゆでる。
 - 3 ゆで汁を20ml取り出し、②をざるにあげ、水気を切る。
 - 4 スナッペンと③は、好きな形に切る。
 - 5 フライパンにオリーブオイル、にんにく、輪切り唐辛子を入れて弱火で熱する。
 - 6 にんにくの香りが出たら、ベーコンとたまねぎを炒める。
 - 7 スパゲティ、スナッペン、ゆで汁を入れて混ぜ合わせる。
 - 8 塩、こしょうで味を整える。
- *唐辛子の種は辛いので、とり出した方がよい。
*強火で炒めるとにんにくが焦げるので、弱火で炒める。

学生



尚絅大学 生活科学部3年
みやざき なずなさん

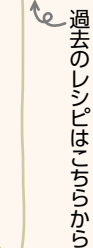
にんにくは、特有の匂いがあり、好みがかかります。この匂いの元となる成分であるアリシンが疲労回復に役立ちます。また、胃液の分泌をよくするので、食欲増進にも役立ちます。

にんにくはアリシンを含み、疲労回復や免疫力を高める効果があります。中華料理では茎や葉も使われていて、食べられる部分が多いです。青森産が有名ですが、菊陽でも栽培しています。地元産にんにくをぜひご賞味ください。



にんにく農家
おつか ひでゆき
大和 秀幸さん(大堀木)

農家



過去のページは、こちらから

編集後記

今年度も広報きくようを担当します。3年間担当して初めて紙面全体をリニューアルしました。皆さんが読みやすくなるように文字サイズを大きくしたり、行間を広げたりしました。また、「みんなの広場」というコーナーを新設しています。ぜひ町のみんなに知らせたい皆さんの身の回りで起きた出来事を教えてください。今年度の入学式はあいにくの雨。夕方には、新入生の皆さんの笑顔のおかげか、きれいな夕焼けが出ていました。皆さんの新生活がすすんでいくものになりますように。

(新屋)

