



今月の主な話題

- 2 豪雨・台風などの災害に備えて
- 4 第26回参議院議員通常選挙
- 5 男女共同参画週間
- 「あなたらしい」を築く、「あたらしい」社会へ
- 10 現況届の提出が原則不要になります
- 11 納税通知書を送ります

広報きくよう6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→

菊陽中部小学校で行われた芋苗植え

広報 きくよう Jun 2022 6 vol.613

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 土日祝は除く)

紙面の市外局番(096)は省略しています QRコードは機読センサーウェアの登録商標です

農家×学生

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。



サクサクッ! スイートコーンのかき揚げ三種盛り

- 【材料】(4人分)
 <1人分 384kcal 塩分0.4g>
- スイートコーン……………1本
 - 桜エビ……………12g
 - 冷凍枝豆……………100g
- 衣
- 小麦粉……………100g
 - 卵……………1個
 - 冷水……………適量

作り方

- 1 スイートコーンは芯から実を包丁で削ぐ。
 - 2 枝豆は解凍し、ざるにあげ水気を切っておく。
 - 3 ボールに小麦粉と溶き卵、冷水を混ぜ合わせ衣を作り、3等分する。
 - 4 3の1つ目に1のみを混ぜ合わせる。
 - 5 2つ目に1に桜エビを加えて混ぜ合わせる。
 - 6 3つ目に1と2を混ぜ合わせる。
 - 7 揚げ油を170℃に温め、4を静かに入れ、泡が落ち着いてきたら裏返す。そのまま触らずにカラッとするまで揚げる。
- *天ぷらの衣は、冷水で溶くのがポイントです。
 *天ぷら粉の場合は、卵は入れなくてもいいです。
 *お好みで塩をぶいて食べる。



学生



尚綱大学 生活科学部4年
寺尾 絵莉さん(左)
山本 汐莉さん(右)

旬のスイートコーンをかき揚げにしました。冷凍や缶詰でも作れますが、やっぱり生が一番おいしいです。ビールのつまみにもおかずやお弁当にも、何でも合います。

町のスイートコーンの旬は5月下旬から7月下旬と短いですが、この時期のものはとても甘くおいしいです。また、胚芽部分に栄養素や食物繊維が多く含まれていますので、旬のスイートコーンを余すことなく食べてほしいです。

恋する野菜 70

KOISURU YASAI



株式会社農園 代表取締役
坂本 佳奈美さん(幸川)

農家



過去のコンテンツはこちら

編集後記

5月末から6月にかけて、雨が増えてきましたね。家の中でしとしと降る雨音に耳を傾け、読書しながらのんびりおうち時間を過ごすのは心地いいですが、近年の雨はしとしと降るといふよりざあざあ降る異常な大雨。通勤時は視界が悪くて危ないし、川の増水、土砂崩れなどの災害が起こることも。梅雨になると災害時の対策をしていたか不安が頭をよぎります。災害に備えて自宅の防災グッズのチェック、ローリングストックで食料の備蓄、マイタイムラインの作成を行っておきたいですね。(関連2-3ページ)



(新屋)