

# 広報 きくよう

Aug 2022  
**8**  
vol.615



### 今月の主な話題

- 2 菊陽町消防団消防操法大会
- 4 中学生×働く大人 職場体験 自分の将来を先取り!
- 6 10月2日は町長選挙の投票日です
- 6 町子ども議会を開催
- 13 ペットショップなどから購入した 犬・猫のマイクロチップ装着が義務に

今月号からSDGsのアイコンを掲載しました。町の各施策がどのSDGsのゴールを目指して行っているのかを示しています。皆さんも身近なところから考えてみませんか?

新型コロナウイルス感染症などの影響により、催しなど掲載内容が変更となる場合があります。最新情報はホームページをご確認ください。



6月19日に開催した町操法大会に真剣に挑む団員

広報  
きくよう  
Aug 2022  
**8**  
vol.615

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コードは機种によって読み取れない場合があります  
PDF 250

## 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。



色鮮やか!!  
牛肉とセロリのサラダ

**【材料】(2~4人分)**  
**〈1人分 219kcal 塩分0.4g〉**

- 牛こま切れ肉 ..... 200g
- セロリ ..... 100g
- ミニトマト ..... 4個
- サニーレタス ..... 4枚
- 黄色パプリカ ..... 50g

**調味料**

- オリーブオイル ..... 大さじ2
- レモン汁 ..... 大さじ1
- しょうゆ ..... 大さじ1
- 黒ごしょう ..... 少々

### 作り方

- 1 セロリは筋をとり、斜め5mm幅、パプリカは薄く縦切りにする。
- 2 ミニトマトは半分に切り、サニーレタスはひと口大にちぎる。
- 3 お湯を多めに沸かし、1をゆでて取り出す。そのお湯で、牛こま切れ肉を入れてゆでる。肉の色が変わり、火が通ったら、ざるに取り、あら熱を取る。
- 4 ビニール袋に、調味料とサニーレタス以外の材料を入れ、しっかりとみみ、味をなじませ、20分程度冷蔵庫に入れておく。
- 5 お皿にサニーレタスをひき、4を盛り付けてできあがり。

Beef



## 学生



尚綱大学 生活科学部 4年  
おかざき みく  
岡崎 美紅さん

材料と調味料をビニール袋に入れて揉むと、少ない調味料でもしっかり味がつき、おいしく食べられます。さっぱりした味なので、食欲が落ちる暑い夏にお勧めです!

祖父から続く畜産業で、幼い頃から牛が身近な生活を送っていました。自分の代からは更に発展すべく新たに繁殖にも挑戦し、試行錯誤の毎日です。ぜひ、和牛を食べていただき、日本の牛の良さを教えてください。



畜産農家  
たけうち ゆうや  
竹内 雄哉さん(沖野)

## 農家



過去のコンテンツはこちら

### 編集後記

今月号の表紙は町の操法大会。消防団の皆さんには、菊陽町を守るために身を粉にして頑張っていたいています。団員の皆さんの雄姿を撮影するため、間近で見た放水は迫力がありました。ぜひ皆さんにも、消防団のことを知ってほしいと思います(関連2~3ページ)。今月号の紙面づくりには、職場体験に訪れた武蔵ヶ丘中学校と菊陽中学校の生徒さんが手伝ってくれました。職場体験を通して、将来を考える生徒たちの様子をレポートしています。ぜひご覧ください(関連4~5ページ)。(新屋)

