

プレミアム付振興券追加購入引換券付

今月の主な話題

- 2 吉本町長就任あいさつ
- 5 すぎなみフェスタ2022
- 6 令和3年度決算
- 13 菊陽町プレミアム付振興券 11月7日(月)から追加販売!
- 19 『きくよう健康倶楽部』通信 [No.28] ウォーキングラリー ロンドン編



菊陽町は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

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。



10月15日に開催された空の日フェスタ2022のランウェイウォーク (関連25ページ)

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コードは携帯アプリケーションの登録が必要です



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。



お弁当にも! おにぎらず (Ver.から揚げ)

【材料】(4人分 428kcal 塩分1.6g)

- | | |
|--------------------|----------------|
| から揚げ | タルタルソース |
| ●鶏もも肉……200g | ●卵……………2個 |
| ●片栗粉……………適量 | ●玉ネギ……………25g |
| ●油……………適量 | ●レモン汁……………少々 |
| 調味料 | ●マヨネーズ……20g |
| ●にんにくチューブ……………小さじ1 | ●塩・こしょう…少々 |
| ●酒……………大さじ1 | ●ごはん……………450g |
| ●しょうゆ…大さじ1 | ●レタス……………適量 |
| ●塩・こしょう…少々 | ●のり |

作り方

- 1 鶏もも肉を一口大に切り、調味料に15分程度漬け込み、片栗粉をつけて油で揚げる。
- 2 *タルタルソースを作る。
- 3 玉ネギをみじん切りにし、10分程度水にさらす。手でしっかりしぼり、水気を切る。
- 4 卵をゆでた後つぶし、2とレモン汁、マヨネーズ、塩・こしょうを混ぜる。
- 5 *のりで包む。



学生



尚綱大学 生活科学部4年
ごんどう かな
權頭 佳奈さん

簡単で見た目もとてもきれいなのでお弁当にもってこいのレシピです! おにぎらずの中身は、アレンジ無限大なので、ぜひ自分の好きな具材で作ってみてください! 今回は、から揚げバージョンを紹介します。

にこまるという品種の主食用米を栽培しています。菊陽町では珍しい品種で栽培管理が大変ですが、食味や艶が良く収穫量が多いのが特徴です。お米の品種によって食味や向いている料理に違いがありますので、日頃から食べられているお米の品種に目を向けてもらえると嬉しいです。



米農家
わたなべ ちひろ
渡邊 千博さん(鉄砲小路)

農家

編集後記

今月号の表紙は空の日フェスタ2022(関連25ページ)。3年ぶりの開催を空港ファンの笑顔が飾りました。阿蘇くまもと空港の滑走路を歩けるランウェイウォークには県内各地から50人が参加。倍率は3倍近くだったそうです。皆さん減多に入れない滑走路を楽しんでいました。ここで豆知識!実は長さ約3,000mがある滑走路の面積のほとんどが菊陽町なんです。皆さんご存じでしたか?令和5年春に新ターミナルビルの開業が予定され、地域住民も楽しめる空港になるそうです。ますます楽しみです。(新屋)

