

広報 きくよう

Dec 2022
12
vol.619



今月の主な話題

- 2 恵みの収穫祭 すぎなみフェスタ2022
- 3 菊陽秋の祭典 菊陽町文化祭
- 4-5 フォトリポート 秋晴れの下で笑顔咲く
- 7 年末年始の「ごみ収集と直接持ち込み」と「し尿くみ取り」
- 16 冬のイベント案内



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。



すぎなみフェスタ2022でにんじんを収穫！ (関連2ページ)

広報
きくよう
Dec 2022
12
vol.619

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QRコードリーダーの登録が必要です
SDG 2030
持続可能な開発目標

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。



カリッと！ いちごバターラスク

- 【材料】(2人分)
〈1人分 540kcal 塩分1.1g〉
- いちご…………… 5～6粒
 - 有塩バター…………… 100g
 - グラニュー糖…………… 50g
 - フランスパン…………… 50g

作り方

- 1 有塩バターは室温で柔らかくしておく。
- 2 いちごはヘタを取り、細かく刻んで耐熱容器に入れ、グラニュー糖をまぶし、ラップをして電子レンジ600Wで1分30秒ほど加熱し、よく混ぜて粗熱をとる。
- 3 ①に②を少しずつ加えながら、よく混ぜ合わせる。(ハンドミキサーを使うことで手早く混ぜることが出来ます。)
- 4 ③をフランスパンに塗り、オーブントースターで、パンがカリッとする程度に焼いて完成。



学生



尚綱大学 生活科学部4年
こばやし あきら
小林 燦来さん

季節のいちごを使った料理を考えました。手作りのジャムもお勧めですが、いちごバターも混ぜ合わせるだけで簡単にできます。甘い香りがして、いつものトーストがおしゃれになります。ぜひ作ってみてください。

県が育成したいちごの品種「ゆうべに」は、果実が大きく果色が鮮やかで光沢があります。また、糖度が高く、甘味と酸味のバランスが良く、果汁が多いおいしい品種です。これから旬を迎えるので、ぜひ食べてみてください。



いちご農家
ほりべ よしろう
堀部 義郎さん(戸次)

農家



過去のコンテンツはこちら

編集後記

今月号では秋に行われた数多くのイベントのフォトリポートを掲載。コロナの影響で昨年、一昨年とイベントの少ない年を経験しました。今年は、令和元年以来、久しぶりにイベントの取材が多く慌ただしかったですが、町民の皆さんの笑顔を紙面でご紹介できてとても嬉しく思います。地域に住む皆さんが町を盛り上げたいという思いを後押しできるよう、来年もたくさん笑顔で紙面を飾っていきまので広報きくようの取材へのご協力を今後もよろしくお願ひします。(新屋)

