



今月の主な話題

2-5 令和5年度予算

6 パートナーシップ宣誓制度を
令和5年3月1日から導入しました

6 大型連休中のごみ出し

7 富士フィルム株式会社から
企業版ふるさと納税をいただきました

16 災害の前に確認を



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。



菊陽北小学校のウォークラリーで眼鏡橋を目指す親子(関連25ページ)

広報きくようが届かなければ、☎0120(935)667 (午前9時～午後6時(土日祝は除く))へお電話ください。

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



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。



ジューシー! 肉巻きおにぎり

【材料】(1人分)
(1人分 240cal 塩分0.9g)

- ごはん……………130g
- 豚肉スライス…40g
- ごま……………適量
- サラダ油……………適量
- 調味料
- みそ……………4g
- みりん……………4g
- 料理酒……………4g
- しょうゆ……………3g
- 砂糖……………3g
- 水……………3g

作り方

- 1 俵型のおにぎりを作り、豚肉をまく。
- 2 フライパンに薄くサラダ油をひき、豚肉の巻き終わりを下にして焼く。
- 3 転がしながら全面を焼く。
- 4 再び巻き終わりを下にして、調味料をよく混ぜて入れ、転がしながら中火で1分ほど焼き、タレが無くなるまで煮詰める。
- 5 皿に盛り、ごまを振る。

Pork



学生



尚綱大学 生活科学部3年
ひがし まなか
東 万菜佳さん

豚肉は、たんぱく質やビタミンB₁などが多く含まれており、春先の疲労回復にも効果的です。材料も少なく簡単にできるので、お子様のおやつやお弁当にも合います。ぜひ作ってみてください!

品質の良い豚肉の提供にこだわっています。なかでも、冷蔵品の精肉は出荷から切り出しまでの工程を素早く行うことで、一度も冷凍をせずに新鮮な状態のまま販売しています。おいしいので、ぜひ食べてみてください。



「恋する野菜」コーナーに関するアンケートにご協力をお願いします。
←QRコードを読み込み、ご回答をお願いします。(尚綱大学生生活科学部)

農家



養豚業
くまの ひろたか
熊野 博崇さん(沖野)

編集後記

新年度を迎えご入園、ご入学した皆さん、新社会人になった皆さんおめでとうございました。春は別れと出会いの季節。環境がガラッと変わった人も多いかと思えます。皆さんがよい新生活のスタートを切れることを祈っています。今月号の表紙は菊陽北小学校で開催されたウォークラリーに参加した親子です(関連25ページ)。お恥ずかしながら、私も柳水の湧水公園など初めて行く場所がいくつかありました。体を動かすついでに町の史跡や公園を回り、町のことを知るきっかけにするのもすてきな春の過ごし方ですね。(新屋)



過去のコンテンツはこちら

