ひと・緑・未来『さん』と輝く生活都市きくよう

広報 きくよう

Jun 2023
6
vol.625

出来たての給食をおいしそうに食べる児童（関連12ページ）

今月の主な話題

2-5 防災特集　風水害から命を守る
6 統一地方選挙結果
7 菊陽町議会議員と各委員会構成を紹介します
8 第２回交通渋滞実態調査を行いました
12 保育園などの副食費と学校給食費を補助します

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
菊陽町は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

広報 きくよう
Jun 2023
6
vol.625

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㈱デンソーウェーブの登録商標です

UD FONT
R60
VEGETABLE OIL INK

農家×学生

農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚絅大学生活科学部の学生考案レシピを紹介します。

恋する野菜 82

KOI SURU YASAI

子どもも大好き！

とうもろこし焼売（しゅうまい）

【材料】（２人分、８個）
〈１人分 196kcal 塩分0.9g〉

- とうもろこし…15g
- 玉ねぎ…………20g
- 豚ひき肉……100g
- ホタテの缶詰…15g
- 焼売の皮……… ８枚

〈蒸す用〉
- キャベツ………30g

〈トッピング用〉
- とうもろこし…20g

調味料
- オイスターソース……小さじ2
- ごま油………少々
- 濃口しょうゆ……小さじ１
- 片栗粉…小さじ２
- 砂糖 …ひとつまみ
- おろし生姜…少々

作り方

❶とうもろこしをゆで、芯から粒を外し、みじん切りにする。この時、トッピング用のとうもろこしを取り分けておく。
❷玉ねぎは、みじん切りにする。
❸ボウルに❶と❷、豚ひき肉、汁を切ったホタテの缶詰、調味料を入れて、粘り気が出るまで混ぜる。
❹焼売の皮で❸を包み、その上に❶で取り分けておいたとうもろこしをトッピングする。
❺蒸し器にキャベツを敷き、中火で約８分蒸して完成。

過去のレシピはこちらから

学生

とうもろこしには炭水化物、食物繊維、ビタミン類などたくさんの栄養が含まれています。
お弁当のおかずにもおすすめです。
とてもおいしいのでぜひ作ってみてください！

尚絅大学 生活科学部３年
田中（たなか） 安奈（あんな）さん

黄粒種であるゴールドラッシュなどのスイートコーンを７㌶栽培しています。品質を高めるために、新しい栽培方法を取り入れるなど工夫しています。丹精込めたスイートコーンを、いろいろなレシピで食べてほしいです。

㈱えり菜ヤノファーム
矢野（やの） 敏也（としや）さん（辛川）

農家

「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。（尚絅大学生活科学部）

編集後記

今回、副食費・給食費補助や食育の記事を掲載しましたので、母校である菊陽南小学校の給食の時間を取材しました。先生の「おかわりできる人？」の声かけに、児童の皆さんが元気よく「はい！」と手をあげて答えていた姿が、ほほ笑ましかったです。おいしそうに給食を食べる姿を見て、改めて学生の頃に出来立ての給食を友だちや先生と食べることができたのは、幸せなことだったと感じました。大人になると、誰かと食事をする機会も減りますが、これを機に食育のことを考えてみませんか（関連11ページ）。
（井手上）

発行／菊陽町　〒869-1192 熊本県菊池郡菊陽町久保田2800
TEL.232-2111（代） FAX.232-4923
編集／総合政策課　TEL.232-2112（直通） E-mail kouhou@town.kikuyo.lg.jp
URL https://www.town.kikuyo.lg.jp/