

広報 きくよう

Sep 2023
9
vol.628



今月の主な話題

- 2-3 第45回 菊陽町夏祭り
- 6 9月末までにマイナポイントを申し込みましょう
- 7 10月から体育施設の受付場所が変わります
- 8 町営住宅入居者を募集します
- 14-15 イベント紹介



菊陽町は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

夏祭りを楽しむ子どもたち(関連2-3ページ)

広報
きくよう
Sep 2023
9
vol.628

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
UR 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。



秋の味覚! チョコ栗マフィン

【材料】(6個分)
〈1個分 139kcal 塩分0.1g〉

- 栗 6個
- ホットケーキミックス 100g
- 卵 1個
- 牛乳 30g
- 砂糖 20g
- サラダ油 40g
- 板チョコレート 1枚

作り方

- 1 栗はゆでて、皮をむいておく。
- 2 オープンを180度に温める。
- 3 卵と牛乳、砂糖をボウルに入れ、泡立て器で混ぜる。
- 4 3にホットケーキミックスとサラダ油を加えてよく混ぜる。
- 5 栗と板チョコレートを適当な大きさに切る。
- 6 マフィン用カップに4を入れ、5を上このせる。
- 7 予熱しておいたオーブンで18〜20分ほど焼く。
- 8 焼き上がったら粗熱を取り、完成。



学生



尚綱大学 生活科学部 4年
高木 美以香さん(左)
太田 夕郁さん(右)

栗に含まれるビタミンCは、りんごの8倍(100g当たり)です。さらに、加熱しても壊れにくい性質で、マフィンや焼き栗にしてもビタミンCをしっかり摂ることができます。甘くてとてもおいしいので、お子さんのおやつにもぴったりです!

栗の栽培を始めて20年目になります。できるだけ農薬や化学肥料の散布を控えた環境に優しい栽培方法にこだわっています。幅広い料理に使えておいしく食べられるので、皆さんも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)



果樹農家
佐藤 恵子さん(南方)

農家

編集後記

4年ぶりに夏祭りが開催されました。まずは、撮影にご協力いただいた皆さんありがとうございました。ここ数年大きなイベントは軒並み中止になってしまっていたので、無事開催されてうれしかったです。出店者も来場者も皆さん笑顔で溢れていて、とてもすてきな空間でした。もちろん一大イベントということでも、撮影にも気合いが入っていたのですが、花火の写真が上手く撮れなかったことに悔いが残っています。来年はもっときれいな花火の写真を皆さんにお届けできるよう頑張ります。(関連2〜3ページ)。(井手上)



過去のコンテンツはこちら