



今月の主な話題

- 2-5 合同特集 多文化共生の現在地
- 6-9 令和6年度予算
- 10-11 「キャロッピー号」中央循環線の一部を見直します
- 14 おたふくかぜワクチン接種費用の一部助成を始めます
- 18 粗大ごみ収集がオンラインで予約できるようになりました



広報きくようが届けなければ、☎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。



お弁当やおつまみにも！ 簡単肉巻き卵

【材料】(6個分)

〈1個分 159kcal 塩分1.1g〉

- 牛肉(薄切り) 200g
- 卵 6個
- 薄力粉 適量
- サラダ油 適量
- A しょうゆ 大さじ2
- 砂糖 大さじ2
- みりん 大さじ1
- 料理酒 大さじ1
- 水 大さじ1

作り方

- 1 卵を好きな硬さにゆで、冷水で冷やし殻をむく(弁当に入れる場合は、固ゆでにする)。
- 2 1の水分を拭き取り、全体に薄力粉をまぶす。
- 3 2に牛肉を巻き、表面に薄力粉をまぶす。
- 4 中火に熱したフライパンにサラダ油を引き、3を焼く。
- 5 牛肉の色が変わり火が通ったら、Aを入れる。時々転がし、汁気がなくなるまで煮詰めたら完成。

Egg



学生



尚綱大学 生活科学部3年

ひがくれ ほのか
日隠 歩香さん(左)

あべ ゆいか
安部 結香さん(右)

お肉は、卵が見えなくなるくらいしっかり巻き、つなぎ目を下にして焼くことで剥がれにくくなります。
簡単にできるのでぜひ作ってみてください！

餌や飲み水にこだわり、高級志向から普段使い用など、複数種類の卵を生産しています。おすすめは、えごま油の搾りかすと9種のハーブを使った餌で育った鶏の「えごまたまご」です。ぜひ地元の人に食べてほしいと思います。



「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)



たまご農家 相良ポトリー
さがら しょう せいや
相良 聖さん、聖也さん(下原)

農家

過去のページは、
過去のページは、
過去のページは、

編集後記

今月号の表紙は、富士フィルムマテリアルマニファクチャリング九州エリアで行われた春めき桜ロード構内一般開放での写真です。一足早く桜が見られるということで、3月9日のお花見マルシェは特ににぎわっていました。私も撮影のために数日通いましたが、撮影しながら青空と満開の桜を楽しむことができました。今回の撮影も、たくさんの方に協力していただきありがとうございました。今年度も広報の腕章を着けてさまざまな場所に出没するかと思いますので、ご協力いただけますと幸いです。(井手上)

