

広報 きくよう

May 2024
5
vol.636



今月の主な話題

- 2 第7回菊陽町半導体産業企業誘致推進本部会議を開催しました
- 3 県とアークスポーツの推進に関する連携協定を締結
- 4 こども家庭センターを設置しました
- 10 5種混合ワクチンが定期接種になりました
- 15 軽自動車税の納税証明書の送付を廃止します



菊陽町は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

初めての黄色い帽子に心弾ませる菊陽北小学校の新生

広報
きくよう
May 2024
5
vol.636

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。



ほくほく! 新じゃがいもと春野菜の ジャーマンポテト

【材料】(2人分)
(1人分 294kcal 塩分1.6g)

- 新じゃがいも(メークイン) …… 200g
- アスパラガス …… 100g
- ベーコン …… 65g
- オリーブオイル …… 12g
- コンソメ …… 4g
- おろしにんにく …… 0.5g
- 塩・こしょう …… 少々
- 粉チーズ(お好みで) …… 少々

作り方

- 1 新じゃがいもはよく洗い、皮をむかず一口大の乱切りにしたら、耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをし、電子レンジ600Wで5分加熱する。
- 2 アスパラガスは、根元の硬い部分をピーラーでむき、斜め切りで5等分にする。
- 3 ベーコンは、短冊切りにする。
- 4 フライパンにオリーブオイルを引き、中火で熱し、おろしにんにくを加える。
- 5 にんにくの香りが立ったら、1と2を入れて炒め、1に火が通ったら3を入れ、さらに炒める。
- 6 コンソメを加えてさっと炒め、仕上げに塩・こしょうを振って味を調える。
- 7 お好みで粉チーズをかけて完成。



学生



尚綱大学 生活科学部3年
まつむら はな
松村 華さん(右)
りゅう すみれさん(左)

新じゃがいもは、皮付きのまま調理することで、栄養素の流出と味の劣化を防ぐことができます。今回のレシピも皮を残し、新じゃがいも本来の風味を味わえるようにしました。

有機肥料を使い、農薬の使用量を抑えて栽培しています。光が当たると変色してしまうので、土寄せやネットを被せるなどの対策を行い、遮光管理に気を付けています。



多品目農家
おおやま すずこ
大山 鈴子さん(鉄砲小路)

農家



過去のコンテンツはこちら

編集後記

広報紙の編集をしていると、恋する野菜のおいしそうな料理の写真が一番目に入ってくるので、とてもお腹が空きます。発行月に旬を迎える野菜を掲載するので、私が編集している時は旬の少し前。いつも旬を先取りした気分になります。尚綱大学の学生の皆さんが考えてくださるバリエーション豊かなレシピも楽しみにしています。農家さんにも、取材をしながらおすめめの食べ方や保存方法なども教えてもらい、毎回とても勉強になっています。皆さんも、ぜひ町産の野菜をこだわりのレシピで食べてみてください。(井手上)

