

# 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。



「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)



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届いてくるので、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そ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)

