



今月の主な話題

- 2-3 熱中症の基本のき
- 4 台湾アウトバウンド支援事業
- 5 第46回菊陽町夏祭り
- 11 オーストラリアの子どもたちを受け入れるホストファミリーを募集
- 14 令和6年度菊陽町職員採用試験



運動会で元気いっぱいのダンスを披露する武蔵ヶ丘小学校の児童

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。



ぜいたく!! 生メロンソーダ

【材料】(4人分)
〈1人分 193kcal 塩分0.1g〉

- メロン …………… 大2分の1個(約500g)
- サイダー …………… 240cc
- バニラアイス …………… 200g
- さくらんぼ(缶詰) …………… 適量
- ホイップクリーム …………… 適量
- 氷 …………… 適量

作り方

- 1 メロンの種とワタをスプーンで取り、ザルでこして果汁を搾り取る。
- 2 メロン半分を氷と同じくらいの大きさに切り分け、冷凍庫で冷やしておく。
- 3 残り半分のメロンをミキサーにかけ、ピューレ状にする。
- 4 グラスに氷と2を交互に入れ、1の果汁と3、サイダーを注ぐ。
- 5 4にバニラアイスをのせ、ホイップクリームとさくらんぼをトッピングして完成。

Melon



学生



尚綱大学 生活科学部4年
くらた もえり
倉田 萌李さん

生メロンをたっぷり使ってクリームソーダにしました。氷と一緒に大きく切った果肉を入れることで、ジューシーなメロンの食感も楽しむことができます。暑くなるこれからの時期にぴったりで簡単に作れるので、ぜひお子さんと一緒に作ってみてください。

父の代から約30年メロンを作っています。温度や湿度の管理には特に気を遣い、立体栽培できれいな網目模様が入ったメロン作りに努めています。アンテナ(丁字型のつる)が枯れるか、お尻の部分がやわらかくになったら食べ頃です。



メロン農家
かわきた てるゆき
河北 晃幸さん(大堀木)

農家



過去のコンテンツはこちら

編集後記

5月以降、暑い日が多くなってきましたね。取材した小・中学校の運動会・体育大会も、晴天でかなり暑い日でしたが、子どもたちは最後まで元気いっぱい。小まめに水分補給をしたり帽子を被ったりする姿もあり、先生方による子どもたちが熱中症にならないよう工夫がされていました。これからさらに気温が上がると、梅雨の晴れ間や梅雨明けなどは暑さに体が慣れていないため、特に注意が必要です。今月号で紹介した熱中症対策を積極的にを行い、元気に夏を過ごしましょう(関連2、3、17ページ)。(井手上)

