



今月の主な話題

- 2-3 フォトリポート 菊陽町消防団消防操法大会「まちを守る」使命感、胸に
- 5 限度額適用認定証の準備が不要になります
- 6 物忘れが多くなったと思ったらまず相談
- 8 火の国サラマンダーズ町民招待デー



6月30日に開催した町消防団消防操法大会で、迅速かつ的確な動作を見せる団員(関連2-3ページ)

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商標です
SDG 2030
持続可能な開発目標

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。



とろ〜り!! ナスピザ

【材料】(4人分)
〈1人分 156kcal 塩分0.8g〉

- なす……………1本と2分の1本
- ピーマン……………1個
- ミニトマト……………2個
- ウインナー……………3本
- コーン(缶)……………10g
- ツナ……………10g
- ケチャップ……………大さじ2
- オリーブオイル……………適量
- ピザ用チーズ……………適量

作り方

- 1 なすのヘタを取り、縦半分切る。皮面を少し切り落として平らになるようにし、10分程水にさらしておく。
- 2 ピーマンは輪切り、ミニトマトは3等分、ウインナーは5mmほどの厚さに切る。
- 3 ①の水気を取って、ケチャップを塗り、②とコーン、ツナをのせ、ピザ用チーズをのせる。
- 4 オリーブオイルを塗ったアルミホイルに③をのせて、トースターで5分程焼く。
- 5 こんがり焼き色が付き、チーズがとろけたら完成。



学生



尚綱大学 生活科学部 4年
たけや さり
竹屋 咲里さん

ナスで作ったピザなので、ヘルシーに食べることができます。また、具材を変えることでさまざまな味を楽しめます。簡単に作ることができるので、ぜひ作ってみてください!

たい肥を使った有機野菜にこだわり、夫婦で楽しく農作業に励んでいます。ナスは風に弱く、擦れて傷が付きやすいので、手入れを小まめに行っています。炒め物、かき揚げ、焼きナスなどさまざまな食べ方で旬のナスを楽しんでください。



「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)



過去のインタビュー記事はこちら



ナス農家
やまぐち ひであき ひでこ
山口 英昭さん、秀子さん(馬場)

農家

編集後記

今月号から、広報きくようの中身が少しだけ変わりました。子育てひろばのデザインを変えたり、健康に関する記事や講座の開催情報をコーナー化したりしています。これまでと違い戸惑う方もいらっしゃると思いますが、ご理解の程よろしくお願ひします。今回の変更は、昨年度行った読者アンケートでいただいた意見などから行ったもので、読者アンケートでは、たくさんのご意見ありがとうございます。これからもご意見・アドバイスをいただながら、伝わる広報を目指していきます。(井手上)

