



今月の主な話題

- 2-3 4月から学校給食費・副食費を無償化します
- 4-5 KUMAMOTO URBAN SPORTS FES 2025 開催
- 8-9 フォトリポート 二十歳の成人式
- 12-13 令和6年分 住民税申告・確定申告
- 15 リチウムイオン電池などの分別収集を始めます



華やかな振袖を着て友人との再会を喜ぶ二十歳の成人式の参加者 (関連8-9ページ)

広報きくようが描かなければ、☎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コードは携帯端末でウェブの登録画面です
R60
環境省

農家×学生

農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚絅大学生生活科学部の学生考案レシピを紹介します。

恋する野菜

102

優しい甘さ！ キャロットケーキ

【材料】(マフィンカップ8個分)
〈1個分 351kcal 塩分 0.4g〉

- にんじん 1本
- ホットケーキミックス 200g
- 卵 2個
- 砂糖 大さじ6
- サラダ油 100cc
- クルミ 20g
- レーズン 40g
- シナモン 大さじ1
- オールスパイス 小さじ1
- クリームチーズ 100g
- 無塩バター 20g
- レモン汁 小さじ1
- 粉糖 40g

作り方

- 1 にんじんは皮をむき、すりおろす。
- 2 ボウルに卵、砂糖、サラダ油を入れて、泡立て器でよく混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを入れて混ぜる。さらに①、クルミ、レーズン、シナモン、オールスパイスを入れて混ぜる。
- 3 マフィンカップに②を入れ、180度に温めたオーブンで30分間焼く。
- 4 クリームチーズと無塩バターを常温に戻す。
- 5 ボウルに④の無塩バターを入れて、めらかになるまで混ぜたら、クリームチーズを加え、再度めらかなるまで混ぜる。
- 6 ⑤にレモン汁を加えて混ぜたら、粉糖を2回に分けて加え混ぜる。
- 7 ③の粗熱が取れたら、⑥を上にも飾り完成。

Carrot



学生



尚絅大学 生活科学部 4年
いちはら なつこ 市原 凜紗さん(右)
たけや さり 竹屋 咲里さん(左)

にんじんにはビタミンA、ビタミンC、カリウム、食物繊維などの栄養素がたくさん含まれています。今回のケーキは、菊陽のおいしいにんじんをすりおろし、生地の中にクルミやレーズンを入れて食感を楽しくするように工夫しました。

秋冬にんじんの栽培は、近年の異常気象により、今までのやり方では上手くいかないこともあり、試行錯誤の日々です。町には多くのにんじん農家がいるので、情報交換をして、自分のやり方を編み出していくところに面白さを感じています。



「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。(尚絅大学生生活科学部)



にんじん農家
さとう たくや 佐藤 拓也さん(南方)

農家



過去のレシピはこちら

編集後記

巻頭特集は、学校給食費・副食費無償化のお知らせです。保育園と小学校にご協力いただき、給食の時間にお邪魔しました。おいしそうに給食を食べる子どもたちは、撮影の合間に好きな給食のメニューや最近食べられるようになったものを報告してくれました。給食の配膳を待つ間には、子どもたちがアルプス一万尺の手遊びを披露してくれたので、「お姉さんもそれは知ってるよ!」と自慢げに言うとうと、違う手の動きをするアルプス二万尺、四万尺も教えてくれました。知らないことはばかりで、また一つ勉強になりました。
(井手上)

