



今月の
主な話題

- 2-5 第7期菊陽町総合計画・菊陽町都市計画マスタープラン
- 6-7 災害から命を守るために
- 12 納税通知書を送ります
- 13 体育館使用料が変わります
- 15 ロアッソ熊本・町民招待デーを開催

学生
さん



尚網大学生生活科学部4年
さかもと しおん さいとう りん
坂本 紫音さん(左) 齊藤 凜さん(右)

今が旬のとうもろこしを、クリームチーズと一緒にかき揚げにすると、こくが出てよりおいしくなります。ぜひ試してみてください。衣は、好みの量でかまいませんが、最初に少し小麦粉をふり入れると、衣がつきやすくなります。

とうもろこしと クリームチーズのかき揚げ

【材 料】(4人分)

〈1人分 297kcal 塩分0.1g〉

とうもろこし……………大1本(180g)
大葉……………4枚
クリームチーズ……………60g
小麦粉……………大さじ1
A { 小麦粉……………大さじ4
片栗粉……………大さじ2
水……………60cc
揚げ油……………適量



← 過去のレシピはこちら



Sweet corn

私が育てるスイートコーンは糖度18度にもなるのが特徴です。スイートコーンの甘みは夜に蓄えられるので、おいしさにこだわって早期収穫し、みなさんにお届けできるようにしています。



「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、回答をお願いします。(尚網大学生生活科学部)

農家 × 学生

恋する野菜

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

106



【作り方】

- ① とうもろこしは、実をそぎ落す。
- ② 大葉は千切り、クリームチーズは1cm角に切る。
- ③ ①と②をボウルに入れ、小麦粉をふり入れて混ぜる。
- ④ 別のボウルに、Aを混ぜ合わせ衣を作る。
- ⑤ ④の中に③を入れて、軽く混ぜ合わせる。
- ⑥ 170～180℃くらいに油を温め、⑤をスプーンで1口大ほどにまとめ入れる。
- ⑦ きつね色になってきたら裏返し、両面をこんがりするまで揚げる。
- ⑧ 油を切って、器に盛り付けて完成。

農家
さん



やの としや
スイートコーン農家 矢野 敏也さん(辛川)

今月の表紙



6月10日は時の記念日。なかよし園では時の記念日にちなんで、時計を作りました。一人一人が好きな時間に針を動かして楽しむなど、時間や数字について考えるきっかけになりました。

編集
後記

曇り空が続いていて、梅雨の時期が近づいているのを感じます。これから梅雨に入り、雨量や風の強さも大きくなってくると思います。そうすると豪雨災害に備えた対策をしているか不安になってきます。想定外にも対応できるように防災グッズや非常食のチェック、マイタイムラインの作成をするなど、災害への対策を早めに行い、不安を取り除く行動も大切ですね。(関連6、7ページ)
(橋元)