



今月の
主な話題

- 2-3 10月は3R推進月間です
- 5 インフルエンザ・新型コロナウイルス感染症予防接種を開始
- 6-7 令和8年度保育所等入所申し込みを受け付けます
- 10 乗合タクシー登録申請をデジタル化します
- 12 「菊陽町合併70周年記念 菊陽町文化祭」を開催します



菊陽町は合併から70周年を迎えます

学生
さん



尚綱大学生生活科学部4年
なす もえか 那須 萌依花さん(左) えはら しおり 江原 史織さん(右)

秋のごちそう、さつまいも。
甘みと食物繊維やビタミンC
などの栄養をぎゅっと閉じ込
めたスイートパイに仕上げま
した！

スイートポテトパイロール

【材 料】(6個分)
〈1人分 228kcal 塩分0.2g〉

さつまいも …………… 1本(150～200g)
冷凍パイシート …… 1袋(2枚入り150g)
生クリーム…………… 10g
有塩バター…………… 10g
砂糖…………… お好みで(5～20g)
チョコレート………… 20g
クリームチーズ………… 20g
卵 …………… 適量
黒ごま …………… 適量



← 過去のレシピはこちら



「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。(尚綱大学生生活科学部)

農家 × 学生 恋する野菜

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

110



【作り方】

- 1 さつまいもの皮をむき、角切りにしてやわらかくなるまでゆでる。
- 2 ①をペースト状にして、生クリームと有塩バター、砂糖を加えてなめらかにする。
- 3 2枚の冷凍パイシートを縦方向に伸ばして長方形にする。
- 4 チョコレートは小さく砕く。クリームチーズは1掬くらい大きさにちぎる。
- 5 ③の冷凍パイシート1枚に②を均等にのせて広げる。その上に④を散らす。
- 6 もう1枚の冷凍パイシートをのせてサンドする。
- 7 包丁で6等分にカットし、上からクルクル巻いていく。巻き終わりは、卵液を塗ってくっつける。
- 8 ⑦を天板にのせて、ハケで卵液を塗り、黒ごまを載せる。
- 9 200℃に予熱したオーブンで15分ほど焼いて完成。

農家
さん



さつまいも、たまねぎ、くりなど
こばやし たかあき
小林 孝昭さん(曲手)

今月の表紙



くるる保育園で芋掘りをする様子を写真に収めました。土に埋まった芋をみんなで協力して掘り出し、芋掘りが終わった後も園内を走り回る子どもたちの元気さに圧倒されました。

今月は3R推進月間です。小・中学生の頃は楽しくどのような環境を守るか学びましたが、大人になって実践する立場になると急に難しく感じます。特に難しいのがリサイクル(再利用)。以前はごみを捨てる前に、別の使い方を考えて再利用する発想力がありました。今となっては考えることもなく捨ててしまします。今月から、ごみを捨てる前に「何か他の使い方がないかな」など考えてみようかなと思います。(橋元)

編集
後記