



今月の  
主な話題

- 2-3 すきなみフェスタ2025
- 8 インフルエンザ予防接種はお済みですか
- 10 年末年始の「ごみ収集と直接持ち込み」と「し尿くみ取り」のお知らせ
- 12 熊本ヴォルターズ町民応援デーを開催します
- 15 令和7年度菊陽町職員採用試験



菊陽町は合併から70周年を迎えます

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)

## きのこほうれん草の クリームパスタ

【材 料】(1人分)  
〈1人分 329kcal 塩分1.8g〉

エリンギ …… 25g	牛乳 …… 150ml
まいたけ …… 25g	顆粒コンソメ …… 1.5g
ほうれん草 …… 50g	パスタ …… 50g
ベーコン …… 10g	塩・こしょう …… 少々
にんにく …… 少々(2.5g)	パルメザンチーズ …… 0.5g
オリーブオイル …… 5g	
薄力粉 …… 6g	



← 過去のレシピはこちら



Milk

私は、おいしい牛乳を作るために毎朝牛の様子を細かく観察し、牛の健康状態の管理を徹底しています。温めた牛乳に蜂蜜やチョコレート溶かして飲むととてもおいしいのでぜひ試してみてください。



「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、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。

112



### 【作り方】

- ① エリンギは1本を縦3～4枚にする。まいたけは大きめに切り分ける。ほうれん草は3等長さのざく切りにする。ベーコンを切り、にんにくは細かくみじん切りにする。
- ② 深めのフライパンにオリーブオイルを熱し、①のにんにくを炒め、香りが出たらベーコンを炒める。
- ③ ②に①のエリンギ、まいたけを加えてさらに炒め、薄力粉をふり入れて、粉っぽさがなくなるくらいまでよく炒める。
- ④ ③に牛乳、顆粒コンソメを加え、混ぜながら軽くとろみがつくまで煮る。
- ⑤ パスタは表示通りにゆで、ざるに上げて汁気をよく切る。
- ⑥ ④に①のほうれん草を入れてさっとあえ、⑤を加えて手早く全体をからめ、塩・こしょうで味を整える。
- ⑦ 器に盛り、パルメザンチーズをかけて完成。

農家  
さん



かざま けんた  
酪農家 風間 健太さん(鉄砲小路)

### 今月の表紙



11月8日に行われたすきなみフェスタで、うまcarrotにんじんジュースを積み上げる写真。スタートの合図とともに、うまcarrotを一生懸命に積み上げる姿に、客席からは温かい声援が送られていました。

今月号はイベントが多く、楽しみながら写真を撮らせていただきました。各イベントで写真を撮っていると、以前取材した人と出会うことが増え、顔を覚えるようになってきました。また、写真を撮っている時に皆さんとよく雑談しており、その時に「広報紙のあの写真が良かった」などのコメントをもらうと、良い記事になるように一生懸命に写真を撮って良かったと思います。

(橋元)

編集  
後記