

発行/菊陽町 | 〒869-1192 熊本県菊池郡菊陽町大字久保田2800
TEL.096-232-2111(代) FAX.096-232-4923
編集/総合政策課 | TEL.096-232-2112(直通) E-mail kouhou@town.kikyuo.lg.jp
URL <https://www.town.kikyuo.lg.jp/>

QRコードは熊デジナーウェアの登録商標です



今月の
主な話題

- 2-3 特定健診・がん検診
- 4-5 手話言語条例を制定
- 10 第48回菊陽町夏祭り
- 12 地域で買い物サロンを始めませんか
- 16 令和8年度菊陽町職員採用試験

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。

119

学生さん



豚肉を使うことで、たんぱく質をしっかり摂ることができ、にんじん・玉ねぎ・ピーマンを使い、彩りがよく野菜もおいしく食べられるようにしました。ケチャップの甘みと酢の酸味で食べやすく、子どもから大人まで親しみやすい味付けにし、揚げずに焼いて作るため、油を控えながらおいしく仕上げることができます。

尚綱大学生生活科学部4年
まつもと まき
松本 真紀さん



酢豚

【材料】(1人分)

〈1人分 408kcal 塩分2.1g〉	
豚肉	90g
濃口しょうゆ	小さじ1
料理酒	小さじ1
片栗粉	適量
にんじん	30g
玉ねぎ	40g
ピーマン	15g
サラダ油	適量
酢	小さじ1
濃口しょうゆ	小さじ1
トマトケチャップ	大さじ2
上白糖	小さじ1
片栗粉	小さじ1
水	小さじ2



← 過去のレシピはこちら



Pork

私が育てる「香心ポーク」は、町で採れた栄養たっぷりにんじんや野菜を食べて育てているため、他の豚肉と比べてうま味が強いのが特徴です。熊本県商工会連合会のくまもとグッドプロダクト賞を受賞した香心ポークをぜひご賞味ください。



「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。(尚綱大学生生活科学部)



農家さん

豚肉農家 くまの ひろたか
熊野 博崇さん(中代)

今月の表紙



5月23日、菊陽北小学校で行われた運動会での徒競走を写真に収めました。子どもたちは一生懸命に走り、ゴールテープを切る瞬間に大きく手を挙げ喜んでいる瞬間は、とても楽しそうでした。

かき氷が食べたい季節になってきました。本格的な暑さが続き、気温が30度を超える日もちらほら。そんな時に気を付けたいのは熱中症。条件によっては室内でも熱中症になる危険性があるとのこと。長時間の外出は避け、エアコンの効いた部屋で過ごすなど、暑さから身を守りましょう。また、水分補給も大切ですので、こまめに水分を取り、熱中症にならないよう意識的に行動しましょう(関連8ページ)。(橋元)

編集後記