

- 7 インフルエンザ・新型コロナウイルス感染症予防接種費用を助成します
- 8-9 令和9年度保育所等入所申し込みを受け付けます
- 10 介護のしごと、菊陽町ではじめませんか？
- 13 お法使祭を開催します
- 14 今年も県民の目がやってくる！

学生さん



さつまいもの自然な甘みと豆乳のまろやかさを生かした、やさしい味わいのおやつです。素朴な甘さで食べやすい一品に仕上げました。

尚綱大学生生活科学部4年
ふじはら ちさと
藤原 千聖さん

やさしい味わい さつまいももち

【材 料】(1人分)

〈1人分 206kcal 塩分0.1g〉

さつまいも	70 g	
サラダ油	5 g	
黒ごま	適量	
A	有塩バター	3 g
	豆乳	20 g
	片栗粉	9 g
	砂糖	3 g



← 過去のレシピはこちらから

Sweet potato



私が作る「紅はるか」という品種のサツマイモは、甘みが強くしっとりとしています。近年の猛暑や、農作物を荒らす有害鳥獣の対策など大変なことはたくさんありますが、甘くて美味しいサツマイモを皆さんに届けるため、毎日頑張っています。



「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。

122



【作り方】

- 1 さつまいもは皮をむいて一口サイズに切り、5分水にさらす。
- 2 ①をざるにあげて水気をきり、耐熱ボウルに入れて、600Wの電子レンジで3分間加熱する(竹串がスッと入れればOK)。
- 3 フォークの裏で②を潰し、Aを混ぜ合わせる。
- 4 火をつけていないフライパンにサラダ油を引き、③を直径4cm、厚さ1cm程度の円盤状に成形して並べる。
- 5 フライパンを中火にかけ、カリッと焼き目がつくまで両面を焼き、黒ごまをのせて完成。

農家さん



さつまいも農家 西村 優彦さん(馬場楠)

今月の表紙



熊本ヴォルターズ公式マスコット「ぼるたん」とふれあう白鈴こども園の園児たちを写真に収めました。園児たちは公式チアリーダーズV.G.のメンバーからダンスを教わり、楽しく体を動かしていました(関連19ページ)。

編集後記

今月号のまちのわだいは、イングリッシュユナイテッドキャンプについて掲載しています。高校生の時、外国人に英語で道を聞かれたことがあります。義務教育で英語を学んでいたのに少し自信がありました。が、いざ道を聞かれると「なんて？」と熊本弁を連発。「学ぶ」と「話す」の差をとても痛感したことを思い出しました(関連17ページ)。

(橋元)