



今月の主な話題

- 2 特集 『好き、が誰かの笑顔に 一声の広報』
- 6 平成27年度決算
- 14 平成28年熊本地震 介護保険料・介護サービス利用料の減免
- 15 保育所の入所申し込みを受け付けます
- 16・17 すきなみフェスタ2016・菊陽町鼻ぐり井手祭

発行/菊陽町 〒869-1192 熊本県菊池郡菊陽町久保田2800
☎(232)2111(代) FAX(232)4923
URL http://www.town.kikyuo.lg.jp/
編集/総合政策課 ☎(232)2112(直通)
✉sogoseisaku@town.kikyuo.lg.jp

農家×学生

恋する野菜



農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚網大学栄養科学科の学生考案レシピを紹介します。

サクッ!トロッ! チーズ in 里芋のクリーミーコロッケ

【材料】(2~3人分)

- 里芋 200g
- ハム 30g
- 枝豆 15g
- マヨネーズ 大さじ1
- 粉チーズ 大さじ1
- とろけるチーズ お好みの量
- 塩、こしょう、小麦粉
- 溶き卵、パン粉、揚げ油
- ベビーリーフ
- 〈ソース〉
- トマトケチャップ 大さじ3
- オリーブオイル 大さじ2
- レモン汁 少々

【作り方】

- ① 里芋はレンジで温め(600W5分くらい)、皮をむきつぶしておく。
- ② 里芋にハムの角切り、枝豆、マヨネーズ、粉チーズを加え、塩こしょうで味付けする。
- ③ とろけるチーズを中に入れて丸く形を整える。
- ④ 小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、180℃の油で揚げる。
- ⑤ トマトケチャップ、オリーブオイル、レモン汁を混ぜ合わせ、ソースを作る。
- ⑥ お好みにソースをかけ、ベビーリーフを盛り付ける。



里芋を使っているためサクサク、クリーミー。中からチーズがとろけるコロッケです。



里芋農家 (左から) 相馬典将さん、静典さん(父)、清美さん(母)

うちは柔らかい「赤芽大吉」と粘り気があってホクホクの「蓮葉」の里芋を作っています。里芋でコロッケを作るとホクホクねっとりでおもしろいそうですね。皆さんに作ってみたいですね。

かきゅう ゆき
笠立 有希さん
尚網大学
栄養科学科4年



表紙の写真



菊陽西小学校の運動会が9月25日、同校運動場で行われました。スローガンは「団結!西小の絆を深めよう!菊陽・熊本を元気にしよう!」。騎馬戦では5・6年生が練習の成果を発揮し、団結して帽子を取り合っていました。(関連P21)。

編集後記

今月号の「恋する野菜 里芋のクリーミーコロッケ」を作ってみたのですが、とてもおいしくて幸せになる味でした♪ 皆さんもぜひ作ってみてください。さて、表紙に掲載している西小運動会の当日は暑くてバテバテの私。騎馬戦では迫りくる子どもたちをよけながら撮影しました。元気いっぱいでもがしかったです。特集では音訳ボランティア「うぐいすの会」の皆さんを紹介しました。より伝わるよう努力を重ねる姿勢を見て、私も頑張ろうと思いました。好きなものが誰かの笑顔につながるってすてきですね。(上野)

ぼくの誕生日 わたしの誕生日 11月
三里木保育園



いわさき ゆう
岩崎 優さん
(下原)
平成23年11月5日生まれ

「お花きれい。お部屋に飾ろう!」ときれいな物や可愛い物が大好き。いろいろなことに気付く優しい子です。



おおくぼ ひまり
大久保 陽莉さん
(上津久礼)
平成23年11月14日生まれ

いつも明るく元気で笑顔の可愛い陽莉さん。最近平仮名も全部読めるようになり、絵本を読むのが楽しそうです。

人 のうごき
平成28年9月末現在
()内は前月比

人口	40,769 (+77)
男	19,924 (+41)
女	20,845 (+36)
世帯数	16,367 (+38)

●出生/ 44 ●死亡/ 19
●転入/182 ●転出/130