



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

新緑を感じる！ お茶の香り揚げ

【材料】(2人分)

ちくわ 2本(100g程度)
冷凍コーン 30g
小麦粉 大さじ4(30g)
お茶の葉(または粉) 大さじ1弱(6g)
塩 ひとつまみ
揚げ油 適量

【作り方】

- ① ちくわは、1本を4つに切る。
- ② 小麦粉にお茶の葉と塩を混ぜ合わせ、冷水を少しずつ加え、天ぷらの衣を作り、ちくわに衣を付ける。
- ③ 油を170℃くらいに熱して、②のちくわを揚げる。
- ④ コーンは、解凍して水気を切り、残りの衣にからめる。衣がゆるい時は、少し小麦粉を足す。
- ⑤ ④のコーンをスプーンですくってひと口大にまとめ、油で揚げる。



お茶の葉を天ぷらの衣に混ぜると、いい香りがします。鶏肉、サツマイモ、にんじん、カボチャなど、何でも合いますよ。

尚綱大学
栄養科学科
守田研究室



お茶農家 **森田 哲生さん**

くるっと丸まった形の茶葉が特徴の玉緑茶をメインに作っています。少し冷ましたお湯(70～80℃)で入れるとさらにおいしく飲めます。レシピはお茶の香りがほんのり出ておいしそうですね。簡単で家庭でも作りやすい料理だと思います。



表紙の写真



4月11日に行われた武蔵ヶ丘中学校の入学式で、新入生代表として誓いの言葉を述べた中西陽飛さん。「壁にぶつかったときも、初心を忘れず力強く進んでいきたい」と話しました。この春、市内の小中学校で、953人の新入生が新たな一歩を踏み出しました(関連P14)。

編集後記

今年度から広報を担当することになり、慣れない作業にあたふたしつつも、周囲の人たちに支えてもらって5月号を発行することができました。個人的に一眼レフカメラに以前から興味があったので、取材でいい写真を撮るための勉強が楽しみのになっています。先輩たちが作り上げてきた広報きくようを受け継いで、今後も分かりやすく、楽しい広報を作るために頑張りたいと思います。取材でお伺いしたときには、どうぞご協力のほどよろしくお願いいたします。(上田)

今月の主な話題

- 2 大津町、西原村と消費生活相談業務広域連携協定を締結
- 4 菊陽町公立保育所民営化計画を策定しました
- 5 犬を飼うときは、登録と狂犬病予防注射を
- 6 保険証の切り替え手続きはお済みですか
- 10 5月下旬～6月中旬 工業統計調査を行います

ぼくのわたしの誕生日

5月

げんき保育園



とみく まお
富工 舞桜さん
(沖野)

平成23年5月5日生まれ

体を動かすことが得意な舞桜さん。週1回の体操教室でも一生懸命頑張る姿で、クラスを引っ張ってくれます。



はしもと あいら
橋本 愛来さん
(光の森6町内)

平成24年5月28日生まれ

ままごと遊びがとっても上手な女の子です。毎日、たくさんのお友達に囲まれて、元気いっぱい遊んでいます。



平成29年3月末現在
()内は前月比

人口	40,884 (-199)
男	19,990 (-93)
女	20,894 (-106)
世帯数	16,500 (-21)

●出生/ 34 ●死亡/ 18
●転入/ 360 ●転出/ 575