

## 農家×学生

## 恋する野菜



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

### シャキシャキさくっと! スナップエンドウの梅肉巻きカツ

#### 【材料】(2人分)

スナップエンドウ	60g
豚肉(ロース)	120g
食塩	小さじ1/5
梅肉(チューブタイプ)	大さじ1
片栗粉	少量
小麦粉	10g
卵	1/2個
パン粉	20g
揚げ油	適量
サニーレタス	1~2枚
ミニトマト	4個

#### 【作り方】

- スナップエンドウは筋を取ってゆでる。ゆでた後は冷水にあげ水気を切っておく。
- 豚肉を広げて食塩を振り、梅肉を薄く塗る。
- ②に①を乗せて巻き、片栗粉を少量付けて留める。
- ③に小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣を付ける。
- 揚げ油を170℃に熱し、からっとするまで3~4分揚げる。
- ⑤を斜め半分に切って器に盛る。付け合わせのサニーレタスは、食べやすい大きさにちぎり、ミニトマトを添えて完成。



初夏に向けて爽やかさをイメージして作りました。スナップエンドウのシャキシャキ感と緑色を生かした一品です。



尚綱大学  
生活科学部  
川上研究室



エンドウ農家 <sup>まつの</sup>松野カズ子さん(道明)

スナップエンドウは3~5月にかけて出荷されています。筋を取って軽くゆでて、マヨネーズやドレッシングを添えて食べるのもおいしいですよ。筋は先の方から取ると、簡単に取れるので試してみてくださいね。

#### 表紙の写真



4月10日に行われた菊陽中部小学校の入学式。教室で教科書や通学帽などが配られ、いよいよ小学校での生活が始まります。勉強やスポーツ、遊びを通してたくさんのお友達と一緒に学校生活を楽しくしてくださいね(関連P13)。

#### 編集後記

今月は菊陽中部小学校の入学式にお邪魔してきました。笑顔だったり、ちょっと不安そうだったり、子どもたちの表情はさまざまでしたが、保護者の皆さんが後ろで優しく見守っていたのが印象に残りました。さて、今年の春も例のごとく風邪を引きました。いつも加湿器を起動しマスクを装着して寝るようにしていますが、朝起きるとマスクは行方不明、加湿器も機能しておらず喉がイガイガに。道具がないと人はこんなにも弱いのかと改めて実感しました。誰か喉の鍛え方を教えてください。(上田)

## ぼくの誕生日 わたしの誕生日



### 光の森キャロット保育園



えがわ よしの  
**江川 佳乃さん**  
(新山)  
平成24年5月5日生まれ

お絵描きやお話を作るのが好きで物知りな佳乃さん。明るく元気にお友達とおしゃべりを楽しんでいます。



まえだ れお  
**前田 零煌さん**  
(光4町内)  
平成24年5月23日生まれ

サッカーが大好きで元気な男の子!とても活発で体操教室では「逆立ちからブリッジ」にチャレンジしています。

**人**のうごき  
平成30年3月末現在  
( )内は前月比

人口	41,335 (-64)
男	20,254 (-30)
女	21,081 (-34)
世帯数	16,909 (+41)

●出生/ 40 ●死亡/ 18  
●転入/ 406 ●転出/ 492

- 今月の主な話題
- 2 町立保育所の民営化 移管先事業者を決定しました
  - 3 予防接種を早めに受けましょう
  - 6 町営住宅入居者を募集します
  - 7 熊本地震により被災した共同墓地などの復旧費用の一部補助
  - 8 犬を飼うときは登録と狂犬病予防注射

