



おにまん

ゴツゴツしたさつまいもが鬼や金棒のように見えることから「おにまん」と呼ばれています。

さつまいもを皮付きのまま作ると、赤色が映え、皮の食感を楽しむことができます。

学校給食の手作りデザートとして提供しています。



● 材料(4人分)

・さつまいも	中1/5本
・ホットケーキミックス	80g
・バター	6g
・牛乳	80ml
・砂糖	大さじ1
・カップ(アルミカップまたは紙カップ)	4枚

● 作り方

①さつまいもは1.5cm角に切って、水につけアクを抜く ②バターは溶かしておく ③ボールに牛乳、砂糖を入れて混ぜ、ホットケーキミックスを加える ④水気を切った①のさつまいもと②のバターを加え、さっくりと混ぜ合わせる ⑤カップに入れ、蒸し器で15分蒸し、竹串で刺して生地がついてこなければ蒸し上がり

1人分 ◎エネルギー118kcal ◎食塩相当量0.2g ◎たんぱく質：2.4g

監修：中学校給食センター（栄養士）

新しい

このす観光大使

をご紹介します

鴻巣市のイメージアップ及び観光振興を図るため、本市にゆかりのある皆さんを平成24年から「このす観光大使」として任命しています。10月1日より、新たに3人が加わり総勢25人となりました。新しい観光大使からのメッセージをご紹介します(敬称略)。



おじま かずや
小島 和哉

プロ野球選手

高校生まで埼玉で育ち、15歳まで鴻巣で育ちました。プロに入ってから本拠地が千葉という事もあり、なかなか帰省できるタイミングは少なくなりましたが、それでも帰りたくなる場所ですし、帰ると町の雰囲気や環境がとても心落ち着ける場所です。少しでも自分が活躍することで、鴻巣市の皆さんに勇気を与え、たくさんの方々が鴻巣市を訪れて頂けたら嬉しいです。これから鴻巣市を盛り上げていけるよう頑張りたいと思います！



なち
nachi

イラストレーター・
ラジオパーソナリティ

北鴻巣駅前、赤見台地区で育ってこんなに大きくなりました！イラストレーターやラジオのパーソナリティとして活動しております、『やたらと喋るイラストレーター』nachi(ナチ)です。

より多くの方に、鴻巣というあたたかい街を知っていただけるよう、イラストやトークを通じてPRしていきたいと思っています！よろしくお願いします！



みどりかわ しずか
緑川 静香

女優

私の母は鴻巣で生まれ育ったので、私も幼い頃から鴻巣に親しんできました。のどかな田んぼの風景や温かい人々に触れるたび、鴻巣に行くのがとても楽しみだったのを覚えています。今でもお墓参りや親戚との集まりで鴻巣を訪れ、地元のお気に入りのご飯屋さんもあります。

これからも鴻巣の素晴らしさを広めつつ、まだ知られていない新たな魅力も多くの方々に伝えていけたらと思っています。