

10 市民カレンダー

月 10/11~31

【医】 休日当番医

11 (火)	行政相談 プラザ八王子(10:00~15:00) 人権相談 プラザ八王子(10:00~15:00) 人権相談 保健福祉センター香北(10:00~15:00) 胃がん・大腸がん検診 保健福祉センター香北 (8:30~10:30) 特定健診 保健福祉センター香北(9:00~10:30)	22 (土)	移動図書館(子どもと成人の文庫) 本館(13:20~14:50) 香北分館(9:30~11:10)
12 (水)	育児相談 子育てセンターなかよし(9:30~11:30) 胃がん・大腸がん検診 保健福祉センター香北 (8:30~10:30) 特定健診 保健福祉センター香北(9:00~10:30)	23 (日)	【医】間崎病院(☎59-2202)
13 (木)	乳児健診 プラザ八王子(12:40~)	24 (月)	
14 (金)	心の健康相談 中央東福祉保健所 (13:30~16:30) ※要予約(3名まで受付):申込は前日までに、 中央東福祉保健所健康障害課(☎53-3173)へ	25 (火)	胃がん・大腸がん検診 プラザ八王子 (8:30~10:30) 特定健診 プラザ八王子(9:00~10:30)
15 (土)	献血 高知工科大学(10:00~12:00) 献血 高知工科大学(13:00~16:00)	26 (水)	胃がん・大腸がん検診 宝町集会所 (8:30~10:30)
16 (日)	【医】岩河整形外科(☎52-5000) 献血 高知工科大学(10:00~12:00) 献血 高知工科大学(13:00~16:00)	27 (木)	胃がん・大腸がん検診 宝町集会所 (8:30~10:30) 3歳児健診 プラザ八王子(12:30~)
17 (月)	行政相談 バリューかがみの(10:00~15:00)	28 (金)	法律相談 プラザ八王子(13:00~16:30) ※要予約:申込は、市社協(☎53-2551)へ
18 (火)	胃がん・大腸がん検診 プラザ八王子 (8:30~10:30) 特定健診 プラザ八王子(9:00~10:30)	29 (土)	
19 (水)	泰山公園子ども広場の休園日 育児相談 子育てセンターびらふ(10:00~11:30) 胃がん・大腸がん検診 繁藤コミュニティーセンター(8:45~9:30) 特定健診 繁藤コミュニティーセンター (9:00~9:30) 特定健診 香長農山村コミュニティーセンター (13:00~14:00)	30 (日)	【医】たにむら産婦人科(☎53-2600)
20 (木)	1歳6か月児健診 プラザ八王子(12:30~)	31 (月)	
21 (金)			

※高知県救急医療情報センター(☎088-825-1299)では、年中無休・24時間体制で、現在、診療を受けることができる医療機関の紹介を行っています。

納期のお知らせ

納期限=10月31日(月)

市県民税 第3期
国民健康保険税 第4期
介護保険料 第4期
後期高齢者医療保険料 第4期

粗大ごみ持込日

場 所	日 付		受付時間
市立一般廃棄物処分場	10月16日 (日)	10月17日 (月)	9:30~12:00
香北町永野粗大ごみ仮置場	10月16日(日)		13:00~16:00

問い合わせ先 環境上下水道課環境班 ☎53-1063

11 市民カレンダー

11月 11/1~10

【医】 休日当番医

1 (火)		6 (日)	【医】びらふ診療所(☎57-3456)
2 (水)		7 (月)	胸部レントゲン検診 市内各所(9:00~16:00)
3 (木)	【医】楠目循環器科内科・眼科(☎52-0080)	8 (火)	胸部レントゲン検診 市内各所(9:00~16:00) 育児相談(ゆずっこひろば) 大栃保育園 (10:00~11:00)
4 (金)	身体障害者相談 プラザ八王子(10:00~12:00)	9 (水)	胸部レントゲン検診 市内各所(9:00~16:00) 育児相談 子育てセンターなかよし(9:30~11:30)
5 (土)		10 (木)	1歳6か月児健診 プラザ八王子(12:30~)

※高知県救急医療情報センター(☎088-825-1299)では、年中無休・24時間体制で、現在、診療を受けることができる医療機関の紹介を行っています。

ヘルスメイトの



おすすめレシピ

No.75

魚のゆず照り焼き



一口メモ

魚だけでなく、鶏肉や豚肉にも合う調味料です。
好みで作ってみてください。

一人分の栄養価

エネルギー	147kcal	カルシウム	25mg
たんぱく質	17.3g	塩分	1.3g

材料(4人分)

魚	70gを4切
塩・コショウ	少々
小麦粉	適量
サラダ油	適量
しめじ	1パック
キャベツ	1/4玉
砂糖	大さじ1
酒	大さじ1
はちみつ	大さじ1.1/2
しょうゆ	大さじ2
ユズコショウ	小さじ1

作り方

- ① 魚は塩・コショウをふり小麦粉をまぶし、しめじは小房に分ける。
- ② 調味料を混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、①の魚を焼く。空いているスペースでしめじを炒める。
- ④ 魚が焼けたら②の調味料をからめて火を止める。器に千切りキャベツをしいて、③の魚としめじを盛り付ける。