

11 (火)	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) 乳がん検診 片地地区多目的集会所(8:30~15:00)	22 (土)	
12 (水)	乳がん検診 片地地区多目的集会所(8:30~15:00) 育児相談 プラザ八王子(9:30~11:30)	23 (日)	香北いきいき合衆国 アンパンマンミュージアム周辺(10:00~15:30) 第5回香美市健康まつり 保健福祉センター香北(10:00~14:00) 【医】楠瀬医院(☎53-4922)
13 (木)	特定健診 保健福祉センター香北(9:00~10:30) 4か月、10か月児健診 プラザ八王子(12:45~)	24 (月)	行政相談 香美市基幹集落センター(10:00~15:00)
14 (金)		25 (火)	ぷちカフェ・アトリエ(喫茶コーナー) プラザ八王子(10:00~14:30)
15 (土)	刃物まつり 鏡野公園(10:00~17:00) 高知工科大学大学祭 高知工科大学(10:00~18:00) 献血 高知工科大学(10:00~12:00、13:00~16:00)	26 (水)	特定健診 片地地区多目的集会所(9:00~10:30)
16 (日)	【医】大柘診療所(☎58-2410) 刃物まつり 鏡野公園(10:00~17:00) 高知工科大学大学祭 高知工科大学(10:00~19:00) 献血 高知工科大学(10:00~12:00 13:00~16:00)	27 (木)	特定健診 保健福祉センター香北(9:00~10:30) こころの健康相談 中央東福祉保健所(13:30~16:30) ※要予約: 申込は前日までに、中央東福祉保健所 健康障害課(☎53-3173)へ
17 (月)	乳がん検診 保健福祉センター香北(8:30~15:00)	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)	香美市中学生弁論大会 中央公民館(13:30~16:30) 乳がん検診 保健福祉センター香北(8:30~15:00)	29 (土)	
19 (水)	秦山公園子どもの広場休園日 胃がん・大腸がん検診 繁藤地区コミュニティセンター(8:30~10:00) 特定健診 繁藤地区コミュニティセンター(9:00~10:00) 特定健診 香長地区農山村コミュニティセンター(13:30~14:30) 育児相談 子育てセンターびらふ(10:00~11:30)	30 (日)	【医】坂本内科(☎53-2417)
20 (木)	2歳児歯科健診 プラザ八王子(12:40~) 【犬猫】 中央東福祉保健所(8:30~9:30) 香美市役所香北支所(8:30~9:30) 香美市役所物部支所(8:30~9:30)	31 (月)	
21 (金)	行政相談 繁藤地区コミュニティセンター(9:00~12:00)		

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

粗大ごみ収集日

10月は16日(日)、17日(月)の2日間です。

※粗大ごみの持ち込みは、市立一般廃棄物処理場(日・月曜日とも)および香北町永野粗大ごみ仮置場(日曜日のみ)へ。
時間は、9:30~12:00、13:00~16:00です。

1 (火)		6 (日)	【医】小松内科(☎52-1151)
2 (水)	特定健診 プラザ八王子(9:00~10:30) 献血 香美市役所(9:30~12:00、13:00~16:00)	7 (月)	乳がん検診 保健福祉センター香北(8:30~15:00)
3 (木)	【医】前田メディカルクリニック(☎57-3811)	8 (火)	乳がん検診 プラザ八王子(8:30~15:00) 育児相談 奥物部ふれあいプラザ(13:30~15:00)
4 (金)	身体障害者相談 プラザ八王子(10:00~12:00) 【犬猫】 中央東福祉保健所(8:30~9:30) 香美市役所香北支所(8:30~9:30)	9 (水)	乳がん検診 プラザ八王子(8:30~15:00) 育児相談 プラザ八王子(9:30~11:30)
5 (土)		10 (木)	1歳6か月児健診 プラザ八王子(12:30~)

ヘルスメイトの



おすすめレシピ

魚と豆腐のつまみ焼き No.19



◆◆ 材料 ◆◆ 4人分

うるめ 2尾
玉ねぎ 200g
大葉 5枚
豆腐 1/2丁

A { 卵 1個
スキムミルク 大さじ4
小麦粉 大さじ1
片栗粉 小さじ1
塩 小さじ1
砂糖 小さじ1/2
こしょう 少々
サラダ油 適宜
レタス 適宜
プチトマト 適宜

一人分の栄養価

エネルギー 243Kcal
たんぱく質 22g
カルシウム 237mg
塩分 1.4g

◆◆ 作り方 ◆◆

- ① うるめは手開き(3枚おろし)にし、小さく刻む。
- ② 玉ねぎは粗いみじん切り、大葉は縦半分にし、せん切りにする。
- ③ 豆腐はつぶしておく。
- ④ ①~③にAを混ぜ合わせる。
- ⑤ フライパンにサラダ油をしき、④を箸の先でつまみ焼く。(柔らかければスプーンですくってもOK。)
- ⑥ 皿に⑤とちぎったレタスとプチトマトを添えて盛り付ける。

一口メモ

～包丁いらす～いわしの手開きの仕方

- ① 頭を折って取り、内臓を引き出してから洗う。
- ② 右手の親指の爪を中骨にあて、尾の方に動かして、骨を肉からはずす。
- ③ 半身についた中骨もはがし、尾の付け根で折り取る。

