

1 市民カレンダー

1 月 1/11~31

【医】 休日当番医

| | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 11 (水) | 育児相談 子育てセンターなかよし(9:30~11:30) | 22 (日) | 【医】間崎病院 (☎59-2202) |
| 12 (木) | 移動図書館 (子どもと成人の文庫) 物部分館(10:50~11:50) 乳児健診 プラザ八王子(12:40~) | 23 (月) | 行政相談 香美市基幹集落センター (10:00~15:00) |
| 13 (金) | | 24 (火) | 胃がん・大腸がん検診 保健福祉センター香北 (8:30~10:30) |
| 14 (土) | | 25 (水) | |
| 15 (日) | 【医】岩河整形外科 (☎52-5000) | 26 (木) | 3歳児健診 プラザ八王子(12:30~) 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 |
| 16 (月) | | 27 (金) | |
| 17 (火) | | 28 (土) | |
| 18 (水) | 泰山公園子どもの広場休園日 育児相談 子育てセンターびらふ(10:00~11:30) | 29 (日) | 【医】たにむら産婦人科 (☎53-2600) 胃がん・大腸がん検診 プラザ八王子 (8:30~10:30) |
| 19 (木) | 1歳6か月児健診 プラザ八王子(12:30~) | 30 (月) | |
| 20 (金) | 献血 高知工科大学(11:30~16:00) 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 | 31 (火) | |
| 21 (土) | | | |

※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=1月31日(火)

| | |
|-------------|-----|
| 固定資産税 | 第4期 |
| 国民健康保険税 | 第7期 |
| 介護保険料 | 第7期 |
| 後期高齢者医療保険料 | 第7期 |
| 下水道事業受益者負担金 | 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 | 1月15日 (日) | 1月16日 (月) | 9:30~12:00 |
| 香北町永野粗大ごみ仮置場 | 1月15日(日) | | 13:00~16:00 |

問い合わせ先 環境上下水道課環境班 ☎53-1063

2 市民カレンダー

月 2/1~10

【医】 休日当番医

| | | | |
|----------|-----------------------------|-----------|----------------------------------|
| 1 (水) | | 6 (月) | |
| 2 (木) | 乳児健診 プラザ八王子(12:40~) | 7 (火) | |
| 3 (金) | 身体障害者相談 プラザ八王子(10:00~12:00) | 8 (水) | 育児相談 子育てセンターなかよし (9:30~11:30) |
| 4 (土) | | 9 (木) | |
| 5 (日) | 【医】楠目循環器科内科・眼科(☎52-0080) | 10 (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。

ヘルスメイトの



おすすめレシピ

No.78

水菜のわさびドレッシングサラダ



一口メモ

水菜は淡色野菜と思われがちですが、栄養満点の緑黄色野菜です。

一人分の栄養価

| | | | |
|-------|---------|-------|-------|
| エネルギー | 119kcal | カルシウム | 440mg |
| たんぱく質 | 13.5g | 塩分 | 0.9g |

材料(4人分)

| | | |
|---------|-------|------|
| 水菜 | 300g | |
| ちりめんじゃこ | 60g | |
| かつお節 | 2パック | |
| スライスチーズ | 4枚 | |
| 焼きのり | 2枚 | |
| オリーブ油 | 大さじ1 | |
| A | しょうゆ | 大さじ1 |
| | 酢 | 大さじ2 |
| | みりん | 大さじ1 |
| | 練りわさび | 小さじ1 |

作り方

- ① 水菜を3~4cmくらいのざく切りにし、水気を切りボウルに入れる。
- ② Aのドレッシングを作る。
- ③ ①のボウルにオリーブ油を入れ、かつお節、ちりめんじゃこを加え混ぜ合わせる。
- ④ ③のボウルにスライスチーズ、焼きのりを手でちぎりながら加える。
- ⑤ ドレッシングをかけて、よく混ぜ合わせたら器に盛り付ける。