

| | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 11 (土) | | 22 (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 プラザ八王子(8:30~10:30) |
| 12 (日) | 【医】八井田医院耳鼻咽喉科(☎52-2533) | 23 (木) | 離乳食講習会 プラザ八王子(13:30~15:30) |
| 13 (月) | 人権相談 プラザ八王子(10:00~15:00) 【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) 香美市役所物部支所(8:30~9:30) | 24 (金) | |
| 14 (火) | 奥物部湖湖水祭 四国アイランドリーグ 高知FD vs 徳島IS 土佐山田スタジアム(13:00~) 秦山公園子どもの広場休園日 人権相談 保健福祉センター香北(10:00~15:00) 育児相談 大柵保育園ゆずっこ広場(9:30~11:00) 胃がん・大腸がん検診 保健福祉センター香北(8:30~10:30) 健康相談 香美市役所物部支所(10:00~12:00) | 25 (土) | |
| 15 (水) | 秦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) 健康相談 香美市役所香北支所(13:30~15:30) | 26 (日) | 【医】楠瀬医院(☎53-4922) |
| 16 (木) | 人権相談 奥物部ふれあいプラザ(10:00~15:00) 行政相談 奥物部ふれあいプラザ(10:00~15:00) 子宮がん検診 奥物部ふれあいプラザ(9:00~10:00) 子宮がん検診 プラザ八王子(13:00~14:00) | 27 (月) | 行政相談 香美市基幹集落センター(10:00~15:00) 子宮がん検診 プラザ八王子(9:00~10:00、13:00~14:00) |
| 17 (金) | | 28 (火) | 胃がん・大腸がん検診 保健福祉センター香北(8:30~10:30) |
| 18 (土) | 移動図書館(子どもと成人の文庫) 香北分館(14:00~15:30) 本館(9:30~12:00) | 29 (水) | 胃がん・大腸がん検診 保健福祉センター香北(8:30~10:30) |
| 19 (日) | 【医】大柵診療所(☎58-2410) | 30 (木) | |
| 20 (月) | | 31 (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 |
| 21 (火) | 胃がん・大腸がん検診 プラザ八王子(8:30~10:30) | | |

納期のお知らせ

納期限=8月31日(金)

| | |
|------------|-----|
| 市県民税 | 第2期 |
| 国民健康保険税 | 第2期 |
| 後期高齢者医療保険料 | 第2期 |
| 介護保険料 | 第2期 |
| 下水道事業受益者負担 | 第2期 |

粗大ごみ収集日

8月は19日(日)、20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。

市立診療所 休診のお知らせ

- ・大柵診療所
8月14日、15日、16日
- ・物部歯科診療所
8月13日、14日、
15日、16日(定休日)

| | | | |
|----------|--|-----------|--|
| 1 (土) | | 6 (木) | 1歳6か月児健診 プラザ八王子(12:30~) |
| 2 (日) | 【医】坂本内科(☎53-2417) | 7 (金) | 身体障害者相談 プラザ八王子(10:00~12:00) |
| 3 (月) | 【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) | 8 (土) | |
| 4 (火) | 特定検診 宝町集会所(9:00~10:30) 特定検診 岩村老人憩いの家(13:30~14:00) | 9 (日) | 【医】前田メディカルクリニック(☎57-3811) |
| 5 (水) | 特定検診 プラザ八王子(9:00~10:30) | 10 (月) | 人権相談 プラザ八王子(10:00~15:00) 胃がん・大腸がん検診 奥物部ふれあいプラザ(8:30~10:30) |



おすすめレシピ

No. 28

しょうがのくずもち



◆◆ 材料 ◆◆ 5人分

- くず粉 50g
- 砂糖 10g
- 水 1カップ
- しょうが汁 小さじ1
- 黒みつ 大さじ2
- おろししょうが 適宜

一人分の栄養価

- エネルギー 178Kcal
- たんぱく質 0.4g
- カルシウム 53mg
- 塩分 0g

◆◆ 作り方 ◆◆

- ① ボールにくず粉と砂糖を入れ、水を少量ずつ加えてはよく混ぜ、ダマがあればこし器でこす。
- ② 鍋に入れて火にかけて、木しゃくしで絶えずかき混ぜる。透明になってきたら弱火にし、1~2分練り混ぜる。鍋を火からおろし、しょうが汁を加え混ぜる。
- ③ 水でぬらしたスプーンで、一口大ずつすくっては氷水に落とす。よく冷えたら水気をきって皿に盛る。黒みつをかけ、おろししょうがをのせる。

一口メモ

さわやかなデザートがうれしい季節です。よくかき混ぜながら加熱するとなめらかに仕上がります。黒みつは市販のものもありますが、黒砂糖70gを50mlの水で煮溶かしてもできます。