

# 9 市民カレンダー

## 月 9/11～30

【医】 休日当番医

11 (水)	胃がん・大腸がん検診 宝町集会所 (8:30～10:30) 育児相談 子育てセンターなかよし(9:30～11:30)	21 (土)	
12 (木)	1歳6か月児健診 プラザ八王子(12:45～)	22 (日)	【医】坂本内科(☎53-2417)
13 (金)		23 (月)	【医】前田メディカルクリニック(☎57-3811)
14 (土)		24 (火)	特定健診 宝町集会所(8:30～10:00) 特定健診 香長農山村コミュニティーセンター (13:00～14:00)
15 (日)	【医】大柄診療所(☎58-2410)	25 (水)	
16 (月)	【医】楠瀬医院(☎53-4922)	26 (木)	
17 (火)	行政相談 香美市基幹集落センター (10:00～15:00)	27 (金)	移動図書館(子どもと成人の文庫) 物部分館 (10:15～11:15) 法律相談 プラザ八王子(13:00～16:30) ※要予約:申込は、市社協(☎53-5800)へ 献血 とさやまだファミリア(9:30～12:00) 献血 同仁病院(13:45～14:45)
18 (水)	泰山公園子どもの広場休園日 乳がん検診 片地地区多目的集会所 (8:30～15:00) 育児相談 子育てセンターびらふ(10:00～11:30)	28 (土)	
19 (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) 3歳児健診 プラザ八王子(12:45～)	29 (日)	【医】小松内科(☎52-1151)
20 (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	30 (月)	

※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＝9月30日(月)

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

### 粗大ごみ持込日

場 所	日 付		受付時間
市立一般廃棄物処理場	9月15日 (日)	9月16日 (月)	9:30～12:00
香北町永野粗大ごみ仮置場	9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

# 10 市民カレンダー

## 月 10/1~10

【医】 休日当番医

1 (火)	乳がん検診 保健福祉センター香北 (8:30~10:30) 乳がん検診 プラザ八王子(13:00~15:00) 子宮頸がん検診 プラザ八王子(13:00~15:00) 献血 香美市役所(10:00~12:00) 献血 香美市役所(13:15~16:00)	6 (日)	【医】安岡内科クリニック(☎52-5626)
2 (水)		7 (月)	
3 (木)	乳児健診(4か月児) プラザ八王子(12:40~) 乳児健診(10か月児) プラザ八王子(13:15~)	8 (火)	人権相談 保健福祉センター香北(10:00~15:00)
4 (金)	身体障害者相談 プラザ八王子(10:00~12:00)	9 (水)	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(12:45~)

※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.107

### 切り干し大根のコールスローサラダ

一口メモ



9月はがん制圧月間です。がん予防のためには野菜と果物を合わせて1日400g~500g程度「野菜を小鉢で5皿、果物を1皿」が目安です。たくさん量を食えることより、毎日欠かさず食えることが大切です。

#### 一人分の栄養価

エネルギー	97kcal	カルシウム	1.0mg
たんぱく質	2.5g	塩分	0.4g

#### 材料(4人分)

切り干し大根	18g
ニンジン	1/4本
キャベツ	60g
きゅうり	1/2本
コーン缶	30g
さけるチーズ	1本
マヨネーズ	大さじ2
塩、こしょう	少々
いりゴマ	小さじ2

#### 作り方

- ① 切り干し大根は3~5分ほどゆでてざるにあげ、水気をしぼって食べやすく切る。ニンジンは千切りにしてゆでる。
- ② キャベツ、きゅうりは細切りにして塩をまぶして少し置いてから水気を絞る。さけるチーズは切り干し大根と同じくらいの太さにさいておく。
- ③ ボールにすべての材料を入れ、マヨネーズであえ、塩、こしょうで味を調える。
- ④ 仕上げにいりゴマを振る。