

10 月 10/11~31

市民カレンダー

【医】 休日当番医

| | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 11 (金) | 胃がん・大腸がん検診 繁藤地区コミュニティーセンター (8:30~9:00) | 22 (火) | 【医】たにむら産婦人科 (☎53-2600) |
| 12 (土) | 移動図書館 (子どもと成人の文庫) 本館 (10:00~11:30) 移動図書館 (子どもと成人の文庫) 香北分館 (13:30~15:00) | 23 (水) | |
| 13 (日) | | 24 (木) | 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 |
| 14 (月) | 【医】楠目循環器科内科・眼科 (☎52-0080) | 25 (金) | 法律相談 プラザ八王子(13:00~16:30) ※要予約:申込は、市社協(☎53-5800)へ |
| 15 (火) | 人権相談 プラザ八王子(10:00~15:00) 行政相談 プラザ八王子(10:00~15:00) | 26 (土) | |
| 16 (水) | 泰山公園子どもの広場休園日 特定健診 保健福祉センター香北(9:00~10:30) 胃がん・大腸がん検診 保健福祉センター香北 (8:30~10:30) 育児相談 子育てセンターびらふ(10:00~11:30) | 27 (日) | 【医】間崎医院 (☎59-2202) |
| 17 (木) | | 28 (月) | |
| 18 (金) | | 29 (火) | |
| 19 (土) | 献血 高知工科大学 (10:00~12:00、13:15~16:00) | 30 (水) | 胃がん・大腸がん検診 プラザ八王子 (8:30~10:30) |
| 20 (日) | 【医】びらふ診療所 (☎57-3456) 献血 高知工科大学 (10:00~12:00、13:15~16:00) | 31 (木) | 3歳児健診 プラザ八王子(12:45~) |
| 21 (月) | 行政相談 香美市基幹集落センター (10:00~15:00) | | |

※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(木)

| | |
|------------|-----|
| 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 |
|--------------|---------------|---------------|------------|
| 市立一般廃棄物処理場 | 10月20日 (日) | 10月21日 (月) | 9:30~12:00 |
| | 10月20日(日) | | |
| 香北町永野粗大ごみ仮置場 | | | |

問い合わせ先 環境上下水道課環境班 ☎53-1063

11 月 11/1~10

市民カレンダー

【医】 休日当番医

| | | | |
|----------|---|-----------|--------------------------|
| 1 (金) | 身体障害者相談 プラザ八王子(10:00~12:00) 子宮頸がん検診 プラザ八王子(9:00~15:00) 乳がん検診 プラザ八王子(8:30~15:00) | 6 (水) | 胸部レントゲン 市内各所(9:00~14:40) |
| 2 (土) | | 7 (木) | |
| 3 (日) | 【医】村上内科循環器科(☎52-0111) | 8 (金) | 胸部レントゲン 市内各所(9:10~14:50) |
| 4 (月) | 【医】宇賀循環器内科・歯科(☎53-2101) | 9 (土) | |
| 5 (火) | | 10 (日) | 【医】同仁病院(☎53-3155) |

※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.108

ニラたっぷりマーボ豆腐



一口メモ

高知県のニラの収穫量は全国一です。

一人分の栄養価

| | | | |
|-------|---------|-------|------|
| エネルギー | 204kcal | カルシウム | 42mg |
| たんぱく質 | 16.2g | 塩分 | 1.1g |

材料(4人分)

| | | |
|---|---------|---------|
| | 絹ごし豆腐 | 1、1/3 丁 |
| | 豚ひき肉 | 120g |
| | ニラ | 1 束 |
| | ショウガ | 1 かけ |
| | にんにく | 1 かけ |
| | ごま油 | 大さじ 1 |
| A | しょうゆ・酒 | 各大さじ 1 |
| | 赤みそ | 小さじ 2 |
| | 豆板醤・砂糖 | 各小さじ 1 |
| | 中華風だしの素 | 大さじ 1/2 |
| | 水 | 1 カップ |
| B | 片栗粉 | 小さじ 2 |
| | 水 | 大さじ 1 強 |

作り方

- ① 豆腐は1. 5cm角に切り、沸騰した湯に入れ水気をきる。
 - ② ニラは2cm長さに切る。
 - ③ ショウガとにんにくはみじん切りにする。
 - ④ フライパンにごま油を熱し、③、ひき肉、ニラの順に炒める。
- Aを加え煮立て、豆腐、Bを加えてひと煮する。