

秋の狂犬病予防注射

- ・注射料金 3,020円
- ・持ち物 登録証

※平成7年度以降に登録していない犬には登録料(3,000円)がかかります。



申・問 生活環境課 ☎49-3111(内線247)

10月20日(土)		11:25~11:35 昭和児童公園	10:40~10:50 姥沢会館
9:10~9:25 二井田公民館	13:10~13:20 城西児童公園	11:00~11:10 松峰児童会館	
9:35~9:45 上四羽出会館	13:30~13:45 美園町 さとう美容院前	11:15~12:00 釈迦内公民館	
9:55~10:05 櫃崎会館	14:00~14:15 水門児童公園	13:10~13:25 萩長森下 立石商店前	
10:15~10:25 赤石会館	14:25~14:40 中道 旧大館保健所	13:35~13:45 長面会館	
10:35~10:45 本宮会館	14:50~15:10 有浦スポーツ館	13:50~14:00 粕田会館	
10:55~11:05 杉沢会館	15:20~15:30 有浦 大館葬儀社前	14:05~14:15 中羽立会館	
11:15~11:25 小袴会館	15:40~15:55 栄町 小笠原動物病院前	14:20~14:35 矢立公民館	
11:35~11:45 板沢 後町公園	10月22日(月)		14:45~14:55 寺の沢 上寺の沢バス停前
13:10~13:20 横岩会館	9:00~9:15 天下町児童会館前	15:05~15:15 松原会館	
13:30~13:40 川口会館	9:20~9:30 芦田子会館	15:25~15:35 長走会館	
13:45~14:00 下川治公民館	9:35~9:45 賽の神 工藤商店前	15:45~15:55 陣場会館	
14:10~14:25 西大館会館	10:05~10:15 茂内屋敷 雪沢分館	10月24日(水)	
14:30~14:45 立花会館	10:25~10:35 新沢会館	9:00~9:15 上川治公民館	
14:55~15:05 餅田会館	10:50~11:00 小茂内神社	9:20~9:35 餌釣会館	
15:10~15:30 片山 どさん子前	11:10~11:20 大茂内会館	9:45~9:55 金谷町内中央	
15:45~15:55 高館下会館	13:10~13:20 商人留会館	10:05~10:15 中山会館	
16:05~16:15 松木児童公園	13:35~13:50 釈迦内体育館	10:30~10:40 浦山会館	
16:25~16:35 沼館保育所前	14:00~14:15 獅子ヶ森2区町内会館	10:50~11:00 猿間神社	
10月21日(日)		14:25~14:40 上代野神社	11:10~11:20 葛原会館
8:40~8:50 中町 柳町児童公園	14:50~15:05 下代野旧岩谷板金工業所前	11:25~11:35 沢尻会館	
8:55~9:10 市民体育館	15:15~15:30 御成町1丁目清水堰児童公園	11:50~12:00 別所温泉前	
9:15~9:30 金坂 高橋商店前	15:40~15:55 板子石神社	13:20~13:40 十二所公民館	
9:30~9:45 相梁町町内広場	10月23日(火)		13:50~14:05 軽井沢 公衆浴場前
9:50~10:05 中央公民館	9:00~9:10 土目内会館	14:15~14:30 大滝薬師神社	
10:10~10:25 東北電力八幡沢アパート前	9:20~9:35 旧花岡出張所	14:35~14:45 道目木会館	
10:30~10:40 南町 竹村駐車場前	9:40~9:50 大森集会所	14:55~15:05 曲田会館	
10:45~10:55 泉町 乳児保育園前	10:00~10:10 二井山会館	15:20~15:40 南ヶ丘児童公園	
11:00~11:20 大館神明社	10:20~10:35 花岡体育館	15:50~16:10 東台 筒井商店大館支店前	

今月のレシピ

里芋をコロッケにしてみました。口あたりがとてもなめらかです。ごまだれソースで召しあがれ。

里芋のコロッケ



1人分エネルギー244キロカロリー (ソースを除く)

- 材料** (4人分)
- ・里芋……………400g
 - ・豚ひき肉……………60g
 - ・タマネギ……………1/2個
 - ・ベーコン……………2枚
 - ・塩、こしょう……………少々
 - ・小麦粉、パン粉、卵……………適宜
 - ・揚げ油……………適宜
 - ・ソース、ごま各大サジ4
 - ・A だし汁……………大サジ1
 - ・しょうゆ……………少々
- 作り方**
- ①里芋はゆでてつぶす。タマネギはみじん切り、ベーコンは5mm幅に切る。
 - ②フライパンに油を少々しいてタマネギ、豚ひき肉、ベーコンを炒める。
 - ③②とつぶした里芋を混ぜ合わせて軽く塩、こしょうをする。
 - ④俵型に形を整え、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけて180℃の油で揚げる。
 - ⑤Aを混ぜてごまだれソースを作り、コロッケに添える。

メモ 里芋はちょっとした工夫で扱いやすくなります。かゆみの予防には手に酢をまぶすと効果があります。ぬめりを取るためには1%の食塩水でゆでるか、煮る前に塩もみをします。