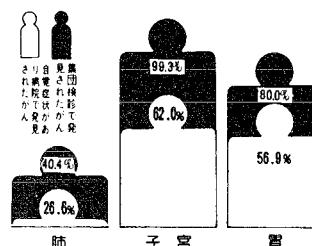


集検受診群と病院外来群の5年生存率



ピクニック

しながら野鳥の声を聞くなん
て最高ですね。

春の日をしをしを
て、たくさんの
ブがお弁当を広
キューをして選
でいました。こ
管理している町
の担当者がこく
をしてくれま
「戦後、進駐軍
来た時、日曜日
ると、その家族
が、ここで食事
ていました。彼
は家があるのに
ぜ外で食べるの

歳時記

はピクニッケなんて言葉も知りませんでしたね」
最近は、野外で食事を楽しむピクニッケがたいへんな人気があります。もつとも、日本にも昔から、炊事遠足とか、いも煮会など野外で食事と団らんを楽しむ文化があります。

保健福祉だより

▲家庭の健康▽

昭和63年4月15日発行

今月の献立て

竹の子と豚肉のせん切りいため

—— 材 料 (4人分) —

- ゆで竹の子 300g
 - 豚バラ薄切り肉 150g
 - ④しょうゆ1. 酒1. かたくり
粉1. 油...各小さじ1.
 - にんにく 1かけ
 - 油 大さじ3
 - しょうゆ 大さじ1 $\frac{1}{2}$
 - こしょう 少量
 - 酢 大さじ $\frac{1}{2}$

〔作り方〕

- ① 竹の子は太めのせん切りにする。豚肉は細切りにして
② 油を熱し、つぶしたにんにく、豚肉、竹の子の順に炒
め、調味料を混ぜる。

〔竹の子の鮮度〕

根元に赤い斑点の少ないもの、根元のみずみずしいものの割に重いものを選ぶ。白っぽくバサバサしているのは古い。たけのこは掘りたてほど柔らかく、えぐ味も少ない。たけのこのえぐ味の成分はホモゲンチジン酸とシュウ酸で、これは掘りとってから時間がたつほど増える。シュウ酸はカルシウムの吸収を阻害するので、多食する場合はカルシウムの多いものを同時に補給しなければならない。その面では、たけのことわかめを用いた若竹などは、わかめの中にカルシウムが多いので合理的な料理といえるのでしょうか。



5月の事業計画

火曜 毎週	20 金	3 火	日曜
柔道教者 スポーツ少年団	高令者学級	成人式	事業名
午後7時 西公民館	月寿荘午前10時	月寿荘午前10時	会場

さわやか君



77名が愛の献血

四月四日実施

	部落別	献血者数
大別当	7名	月 涼
西薺場	2名	上曲通
下曲通	4名	東長島
木 滑	5名	役 場
その他	7名	
	22名	二回表彰 (敬称略)
	2名	五十嵐善吉、吉田英俊
協力高校生		(敬称略)