

●8月休日当番病院●

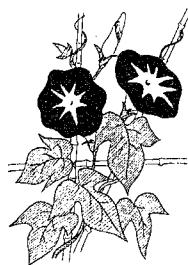
3日 [内科]	卷町	本田医院
		☎ 0256-73-2100
[外科]	吉田町	吉岡医院
		☎ 0256-92-7887
10日 [内科]	西川町	遠藤医院
		☎ 0256-88-2204
[外科]	分水町	本間医院
		☎ 0256-98-2350
17日 [内科]	西川町	和田内科医院
		☎ 0256-88-2134
[外科]	吉田町	県立吉田病院
		☎ 0256-92-5111
24日 [内科]	西川町	苅部医院
		☎ 0256-88-2057
[外科]	卷町	桑原医院
		☎ 0256-72-2221
31日 [内科]	中之口村	杉山医院
		☎ 375-3009
[外科]	卷町	町立卷病院
		☎ 0256-72-3111

納税のお知らせ

7月の納期は、次のとおりです。

- 固定資産税 第2期
- 国民健康保険税 第2期

納期限 7月31日(木)



年齢	性別	地区名
(73) (78) 88	男	東長嶋下釣通寄
貢昭正	女	東長嶋下曲通寄

おくやみ

年齢	性別	地区名
金子智美	男	寺泊月
秋栄	女	月
井口	男	新潟市月
鷺尾利	女	燕月
鷺尾恵	男	月
政良	女	長岡月
正夫	男	潟月
繁乃	女	潟月

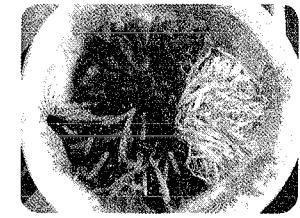
およろこび

(6月1日～6月30日)

今月の献立

『ビビンバ』

夏休みの昼ごはんにいかがですか？



材料(4人分)

ごはん 4杯分

Ⓐ 肉

牛もも肉細切り(又は豚肉)	150g
にんにく	13片
ねぎ	5cm
長ねぎ	大さじ1弱
さとうきび	大さじ1
こま油	小さじ1
酒	小さじ1

Ⓑ ゆで野菜

ほうれん草	100g
もやし	100g
しょうゆ	小さじ1
塩	少々
白いごま	小さじ1

Ⓒ 煮野菜

人参	50g
たけのこ	80g
しょうゆ	小さじ2
さとうきび	小さじ1
こま油	小さじ1
さとうきび	小さじ1
水	少し
白いごま	小さじ1

Ⓓ 卵

卵	2個
卵塩	少々
油	適量

Ⓔ 合わせみそ

みそ	大さじ2
しょうゆ	小さじ1
さとうきび	大さじ1½
こま油	小さじ1
さとうきび	小さじ1
酒	トウバンジャン
水	少し
	大さじ1

【作り方】

① ごはんは、ふつうに炊く。

② 上のせる具を作る。

Ⓐ みじん切りにした、しょうが、にんにくを炒め、肉を炒めて調味する。

Ⓑ もやしはゆで、ほうれん草もゆでて短く切り、しょうゆ、塩をふってごまを混ぜる。

(上のせる具は、きゅうりやせんまいの煮物などいろいろ応用できます。)

Ⓒ 人參たけのこは、せん切りにし、調味量で煮て、ごまをふる。

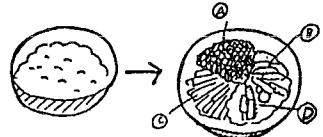
Ⓓ フライパンでうす焼き卵をつくり、せん切りにする。

Ⓔ 合わせみその材料をなべに入れ、ひと煮立ちさせる。

③ Ⓐ、Ⓑ、Ⓒ、Ⓓの具を色どりよくもりつけ、合わせみそをかける。

*ビビンバは朝鮮料理の一つで混ぜご飯のことをいいます。

給食では、上にのせる具を全部混ぜますが、本場韓国では、合わせみそを好みによりのせ、混ぜながら食べます。



窓口届出

(6月1日～6月30日)

7月5日(土)、月潟小学校で夕集会が開かれました。
体育館には、7～8歳もあり、大きな竹に、各地区別に雄大な七夕かざりが作られました。この日には、おじいさん、おばあさんも招待され、子供たちと力を合わせて七夕かざりに挑戦していました。

今月の表紙



人口動態



(6月30日現在)

世帯数	928戸	出生	0人
総人口	3,940人	転入	6人
男	1,922人	死亡	3人
女	2,018人	転出	3人