

●10月休日当番病院●

3日	〔内科〕	西川町	遠藤医院 ☎0256-88-2204
	〔外科〕	西川町	高橋整形外科クリニック ☎0256-70-4020
10日	〔内科〕	西川町	和田内科医院 ☎0256-88-2134
	〔外科〕	分水町	本間医院 ☎0256-98-2350
11日	〔内科〕	西川町	苅部医院 ☎0256-88-2057
	〔外科〕	巻町	しまがきクリニック ☎0256-73-1312
17日	〔内科〕	中之口村	杉山医院 ☎375-3009
	〔外科〕	吉田町	県立吉田病院 ☎0256-92-5111
24日	〔内科〕	中之口村	松崎医院 ☎375-3013
	〔外科〕	吉田町	吉岡医院 ☎0256-92-7887
31日	〔内科〕	中之口村	長沼内科医院 ☎375-5188
	〔外科〕	巻町	桑原医院 ☎0256-72-2221

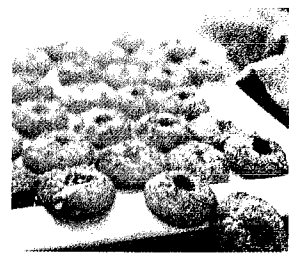
今月の献立

『マーガレットクッキー』

生地を小さく丸めて作るタイプです。手の温度で生地をやわらなくなる前に、手早く丸めましょう。プレーンな生地ですが、表面のアーモンドがプチッと香ばしく、やめられない味。花芯に見立てジャムが甘みを添えます。

材料♥約64個

薄力粉	180g
(ベーキングパウダー)	小さじ1/2
無塩バター	120g
砂糖	70g
塩	少し
バニラオイル	少し
卵	1個
強力粉(打ち粉用)	適量
溶き卵(仕上げ用)	適量
刻みアーモンド(仕上げ用)	適量
好みのジャム(仕上げ用。アプリコット、ラズベリー、イチゴなど)	適量



〔作り方〕

- ① 生地を作り、ラップに包んで冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
- ② 冷蔵庫で休ませた生地を縦に8等分、横に8等分して64個に切り分け、ひとつずつ手早く丸める。生地がベタつくようなら、打ち粉を手に薄くつけるとやりやすくなる。
- ③ 丸めた生地を1個ずつ、片面だけ溶き卵につけ、そこに刻みアーモンドをつける。
- ④ 天板にオープンペーパーを敷くか、サラダ油を薄く塗り、③の生地をアーモンドがついた面を上にして、間隔をあけて並べ、中央を指で押してくぼませ、ジャムをのせる。180℃に温めておいたオーブンで12～13分焼く。

納税のお知らせ

今月の納期は次のとおりです。

◎国民健康保険税 第3期

納期限 9月30日(木)

窓口届出

(8月1日～8月31日)

おめでた

氏名 長谷川拓斗  
保護者 剛  
地区名 木滑

およろこび

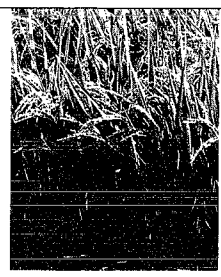
氏名 泉那幸 世帯主 幸夫  
地区名 月潟  
長谷川完 千鶴子 三条市  
仲山京子 正一 月潟

おくやみ

氏名 築森ハツ 年齢 55歳 世帯主 上曲通  
地区名 木滑  
大橋ソヨ 64歳 慶治 木滑  
中島政雄 62歳 善夫 西萱場

今月の表紙

黄緑色の絨緞を敷きつめたように広がっていく田園風景が黄金色に輝き収穫の時を迎えました。  
毎年繰り返されている村の変化の一つをカントリーエレベーターから撮影しました。



人口動態



(8月31日現在)		(8月中の移動)	
世帯数	933戸	出生	1人
総人口	3,909人	転入	9人
男	1,898人	死亡	3人
女	2,011人	転出	7人