

平成11年

### ●11月休日当番病院●

3日	〔内科〕	中之口村	五十嵐医院 ☎375-5670
	〔外科〕	渦東村	渦東けやき病院 ☎0256-86-3515
7日	〔内科〕	巻町	たなか医院 ☎0256-72-8532
	〔外科〕	巻町	飯塚外科内科医院 ☎0256-72-1151
14日	〔内科〕	巻町	西川内科医院 ☎0256-72-6066
	〔外科〕	岩室村	金子外科整形外科医院 ☎0256-82-4786
21日	〔内科〕	巻町	長沼医院 ☎0256-72-2210
	〔外科〕	吉田町	県立吉田病院 ☎0256-92-5111
23日	〔内科〕	巻町	本田医院 ☎0256-73-2100
	〔外科〕	吉田町	伊藤整形外科 ☎0256-93-3115
28日	〔内科〕	巻町	高木医院 ☎0256-72-2208
	〔外科〕	巻町	町立巻病院 ☎0256-72-3111

## 納税のお知らせ

今月の納期は次のとおりです。

◎村県民税 第3期

◎固定資産税 第3期

納期限 11月1日(月)



渡邊	高橋	兒玉	丸山	古澤美智子	小林	齋藤	鏡
清美	一久	聖子	藤秋	雅弘	綾子	文昭	文昭
キイ子	佳久	國男	興秋	敏夫	要次郎	作藏	作藏
新潟市	大別當	上曲通	東長嶋	三糸市	月	京ヶ瀬村	大別當

## 今月の献立

### 『バイクド チーズケーキ』

軽いスフレタイプより、重めのしっとりとした焼き上がりです。なめらかな口当たりにするため、湯を張って蒸し焼きに。翌日まで冷蔵庫で冷やしてから食べるのがおいしい食べ方。酸味のあるフルーツとよく合います。

材料♥直径18cmの丸型1台分

クリームチーズ	300g
無塩バター	50g
ブルーベリーヨーグルト	100g
グラニュー糖	100g
卵黄	2個分
バニラオイル	少し
レモン汁	大さじ1
薄力粉	大さじ1/2
コーンスターチ	大さじ1
卵白	2個分
グラニュー糖	20g



### 〔作り方〕

#### ①生地を作る

#### ②チーズを練ってから材料を加える

クリームチーズと無塩バターは室温に戻す。クリームチーズを泡立て器で練ってなめらかにし、バター、ヨーグルトを加え混ぜ、グラニュー糖を100gを加えて混ぜる。次に卵黄、バニラオイル、レモン汁を加え、薄力粉とコーンスターチを合わせてふるい入れて混ぜる。

#### ③メレンゲを作って合わせる

別のボールに卵白とグラニュー糖ひとつまみを入れて泡立てる。すくってみて落ちずに残るくらいになったら、残りのグラニュー糖を2回に分けて加えてその都度泡立て、きめの細かいメレンゲを作る。これを②のボールに2回に分けて加えながら、木べらで底から返すようにして大きく混ぜる。

#### ④生地を焼く

型の底と側面に紙を敷く。そこへ③の生地を流し入れ、軽く台の上に落として表面をならし、天板にのせて湯を高さ1cmくらい注ぐ。170℃に温めておいたオーブンに入れて50分～1時間焼く。

#### ⑤型からはずして冷ます

焼き上がったなら、型ごと台の上に逆さにしてから型をはずし、裏返して焼けた表面を上にして冷ます。冷めたら紙をはずし、好みでフルーツを添えて食べてもよい。

## 窓口届出

(9月1日～9月30日)

## おめでた

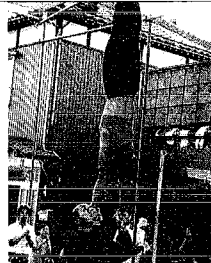
熊倉	氏名	保護者	地区名
端稀	端稀	大成	月湯

## およろこび

氏名	世帯主	地区名
文昭	作藏	大別當

## 今月の表紙

前日までの悪天候で、商店街での実施は絶望視されていた大道芸フェスティバルでしたが、そこは大道芸に縁のある角兵衛地蔵尊の御膝下、好天候に恵まれて、ストリートパフォーマンスの妙技を楽しみことができました。



## 人口動態



(9月30日現在)

世帯数	933戸
総人口	3,909人
男	1,896人
女	2,013人

(9月中の移動)

出生	2人
転入	5人
死亡	0人
転出	7人



本紙は再生紙を使用しております。