

お知らせ

認知症の人を抱える  
家族の座談会

家族の座談会は、認知症の方を介護している家族が集まり、日々の介護の戸惑い、悩み、喜びなど、互いの思いを分かち合う集いです。介護をしている方の思いや体験談などを語り合い、交流しませんか。

参加をお待ちしています。

日時 12月16日(火)

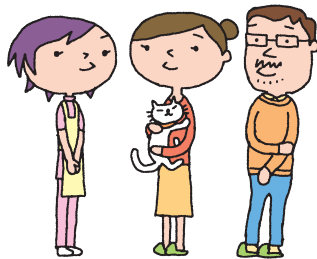
午前9時30分～11時30分

場所 黒潮町保健福祉センター

(本庁前) 2階 和室

問 地域包括支援センター

☎43-2240(直通)



子犬の譲渡会

開催日 12月17日(水)

場所 中村小動物管理センター

(四万十市古津賀)



受付時間など

◆子犬を譲りたい方

午前9時30分～10時

◎必ず事前に、幡多福祉保健所へ連絡し、当日は印鑑を持ってきてください。

◆子犬を飼いたい方

午前10時～10時10分

◎当日は、必ず印鑑と子犬を入れる箱を持ってきてください。

◆譲渡犬の決定

午前10時10分～10時20分

※希望者が多数の場合は抽選となります。

◆子犬の飼養前講習会

午前10時20分～11時

◆子犬の譲り渡し

午前11時

※譲渡できる子犬がない場合は、中止することがあります。

問 幡多福祉保健所 衛生環境課

☎34-5119

くろしおっ子の学校給食

シイラの黄金揚げ



- 材料(4人分)●
- シイラ 60~70g程度の切り身 4切れ
  - 酒 小さじ1
  - 塩 少々
  - 小麦粉 大さじ1
  - 揚げ油 適量
  - A { 砂糖 大さじ1
  - 濃口しょうゆ 小さじ2
  - みりん 大さじ2/3
  - ごま 少々

【作り方】

- ①シイラの切り身に酒・塩をなじませて下味をつける。
- ②Aの調味料を合わせて加熱し、タレを作る。
- ③シイラに小麦粉をまぶして、180℃程度の揚げ油でこんがりときつね色になるまで火を通す。
- ④②で作ったタレをからませる。

黄金揚げというくらい、色よく揚げるのがおいしく作るポイントです。ごまはすりつぶしながら加えると、香りもよく、消化にもいいですね。

○お問い合わせ

大方学校給食センター ☎31-3201(直通)  
佐賀学校給食センター ☎55-2166(直通)

聖ヶ丘病院 第2回市民講座

日時 12月21日(日) 午後2時～

3時30分 ※参加無料

会場 四万十市立中央公民館

大ホール

内容 「認知症は早い発見、早い治療、上手なケアが重要!!」

講師 島根大学医学部精神医学講

座・教授 堀口 淳さん

問 医療法人祥星会 聖ヶ丘病院

(総務課 有田)

☎0880-63-2146

引揚者からお預かりした  
通貨・証券などを返還します

税関では、終戦当時に外地から引き揚げてきた方からお預かりした通貨・証券などをお返ししています。

心当たりのある方は、税関までお問い合わせください。

問 高知税関支署

☎088-832-6131

須崎出張所

☎0889-42-0333