

こじゃんとうまいのお〜いの町の料理①

このコーナーでは、毎月いの町の山や川でとれる食材を使った料理やいの町の郷土料理を紹介します。夕飯の献立等にぜひご活用ください。第1回は本川特産のきじ肉を使った料理です。



【きじ汁】

■材料(4人分)

きじ肉	80g
白菜	60g
豆腐	40g
大根	40g
にんじん	30g
ごぼう	30g
えのき	30g
ねぎ	30g
田舎そば	1玉
きじだし汁	480cc
醤油	大さじ4
酒	大さじ2
みりん	大さじ2

—作り方—

- 鍋にだし汁をそそぎ、分量の醤油・酒・みりんで味付けをします。
- 煮立ったところで大根のような煮上りの遅い野菜から入れていき、きじ肉などの他の材料を足していきます。
- 最後にそばを入れます。

ワンポイント!

きじ汁の本場本川では、きじ汁におそばを入れます。そのため、汁の味付けを濃くしています。

自慢の料理を『広報いの』に掲載してみませんか? いの町でとれた食材を使った料理や、郷土料理の情報を募集しています。「私の住んでいる地区にはこんな変わった料理がある」や「こんな特産品を使った料理を思いついた」等、いの町の料理に関することならどんなに小さな情報でもかまいません。いただいた情報の中から、この『こじゃんとうまいのお〜いの町の料理』に掲載させていただきます。電話、FAX、Eメール等でも受け付けていますので、情報をお寄せください。

問い合わせ先

企画課 ☎893-5855

FAX 892-0353

Eメールアドレス kikaku@town.ino.kochi.jp

上下水道 休日当番

いの町上下水道組合

090-9555-6246

休日 当番医

4月 2(日)	関 田 病 院	893-0047
9(日)	森 木 病 院	893-0014
16(日)	町 田 整 形 外 科	891-6565
23(日)	高 津 小 児 科	893-0640
29(土)	田 村 外 科	893-5712
30(日)	仁 淀 病 院	893-1551
5月 3(水)	西 村 整 形 外 科	893-2455
4(木)	仁 淀 病 院	893-1551
5(金)	森 木 病 院	893-0014
7(日)	関 田 病 院	893-0047
14(日)	宮 内 医 院	892-2555
21(日)	仁 淀 病 院	893-1551
28(日)	さ く ら 病 院	893-5111

※都合により当番医が変更となる場合があります。受診の前に電話でご確認ください。

飼えなくなつた犬の 収集日程

4月 5日(水)

4月27日(木)

受付時間 8:30~9:30

伊野地区

役場本庁・各出張所
環境課 ☎893-1160

吾北地区

吾北総合支所

本川地区

本川総合支所

※吾北・本川地区の方は、処理手続きの都合上前日16時までに各総合支所に連絡をお願いします。

【今月の納税】 固定資産税 全期前納 1期・2期

R100

古紙配合率100%再生紙を使用しています



大豆インクを使用しています

編集/いの町広報編集委員会

印刷/株式会社美統

発行/いの町 電話/088-893-1111(代)

発行日/平成18年4月1日