



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。

第5回は吾北地区の小・中学校で行っている朝食づくり教室等で人気のメニューです。



－作り方－

- ①白玉粉に水80cc（白玉粉の種類による）を少しずつ加え、耳たぶくらいの程度の柔らかさにこねる。
  - ②①を好みの大きさに丸めて平たくし、沸騰したお湯で3～5分茹でる。
  - ③浮き上がってきたら、ザルに取り出し冷水で冷やす。
  - ④器にアイス・白玉を入れ、小豆を適量添える。
- ワンポイント!**  
白玉粉を餅粉で作ってもOKです！  
小豆をきな粉や黒蜜に変えてみれば、いろんな味が楽しめます♪  
白玉粉が余ったら、おみそ汁などに使えます。  
是非いろんなお味を堪能してみてください。



■材料（4人分）	
白玉粉	100g
バニラアイス	
小豆 （市販の缶詰）	15g
（市販の缶詰）	適量

自慢の料理を『広報いの』に掲載してみませんか？

ただいま、いの町では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。「自分が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事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、情報をお待ちしております。

問い合わせ

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



飼えなくなった  
犬の収集日程

8月10日(木)・31日(木)

9月25日(月)

受付時間 8:30～9:30

- 伊野地区……役場本庁・各出張所
- 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。

問い合わせ 環境課 ☎ 893-1160



今月の納税

町県民税 2期

国保税・介護保険料(本算定) 4期



休日当番医

※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。

8月

6(日)	関田病院	893-0047
13(日)	森木病院	893-0014
20(日)	仁淀病院	893-1551
27(日)	さくら病院	893-5111

9月

3(日)	関田病院	893-0047
10(日)	高岡内科	892-0296
17(日)	さくら病院	893-5111
18(月)	森木病院	893-0014
23(土)	仁淀病院	893-1551
24(日)	西村整形外科	893-2455

広報いの 2006年8月号【No.23】 2006年8月1日発行

編集 ■ いの町広報編集委員会

発行 ■ いの町 電話/088-893-1111(代)

印刷 ■ 高知印刷株式会社



広報いのは古紙配合率100%再生紙を使用し、



大豆インクで印刷しています。