



-作り方-

- ①最初に片栗粉、小麦粉、砂糖、塩を混ぜ合わせる。
- ②じゃがいもは皮付きのまま湯がき、できあがった後、熱いうちに皮を取り除きマッシャーで潰す。
- ③その中に①と卵を入れ時間をかけてよく混ぜ合わせる。
- ④混ぜ終えたら60g位にし中にあんこを入れて180℃位のホットプレートで両面を焼く。

ワンポイント!

あんこの代わりにイタドリのピリ辛に炒めたものを入れたり、あんこ無しで同じように両面を焼き、その上にみたらしのたれをつけてもおおいしくいただけます。

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9回は本川地区特産のじゃがいもを使った料理です。
※今回は、本川地区農漁村女性グループ研究会（通称：本じゃがクラブ）のご協力を得て掲載します。



卵	自然塩	砂糖	小麦粉	片栗粉	じゃがいも
1					材料(10個分)
3	4	15	15	60	600
個	g	g	g	g	g

**本川地区農漁村女性グループ研究会
(本じゃがクラブ)から一言**

本川産じゃがいもを使うとなお一層おいしくできあがります。



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**

12月4日(月)・20日(水)

1月23日(火)

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時までには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 4期

国保税・介護保険料(本算定) 8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。

12月

3(日)	関田病院	893-0047
10(日)	宮内医院	892-2555
17(日)	さくら病院	893-5111
23(土)	仁淀病院	893-1551
24(日)	田村外科	893-5712
31(日)	森木病院	893-0014

1月

1(月)	さくら病院	893-5111
2(火)	関田病院	893-0047
3(水)	仁淀病院	893-1551
7(日)	関田病院	893-0047
8(月)	田村外科	893-5712
14(日)	森木病院	893-0014
21(日)	高岡内科	892-0296
28(日)	さくら病院	893-5111

広報いの 2006年12月号【No.27】 2006年12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。