



～作り方～

- ①しょうがは皮を取りスライスして、1時間くらい水に浸す。
- ②たっぷりの湯で2～3回煮こぼす。
- ③鍋に水をきったしょうがと砂糖を入れ、はじめは中火で煮る。水分が無くなったら弱火にして、かき混ぜながら煮る。水気が無くなれば出来上がり。冷めたらカラリとせんべいのようになる。

ワンポイント!

香りよく、辛みも適当にあるしょうがのお菓子として、体が温まり、血のめぐりをよくする健康食品と言われています。冬場のお茶うけにどうぞ。

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10回は伊野地区のしょうがを使った料理です。

※今回は、伊野町生活改善グループ連絡協議会のご協力を得て掲載します。



材料(4人分)  
しょうが 500g  
砂糖 400g

伊野町生活改善グループ連絡協議会から一言

伊野町生活改善グループ連絡協議会では、いの町産のしょうがを使った加工品開発に取り組み、現在「焼き肉のたれ」と「生姜焼きのたれ」を作っています。



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

1月23日(火)

2月7日(水)・27日(火)

3月26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



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。

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

2月

4(日)	関田病院	893-0047
11(日)	天王診療所	891-6678
12(月)	仁淀病院	893-1551
18(日)	さくら病院	893-5111
25(日)	森木病院	893-0014

広報いの 2007年1月号【No.28】 2007年1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



今月の納税

国保税・介護保険料(本算定) 9期



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。