

前教育長 川井正一氏 地方教育行政功労者表彰（文部科学大臣表彰）を受賞

前教育長で昨年10月に退任された川井正一氏が地方教育行政功労者表彰を受賞されました。川井氏は平成22年4月2日佐川町教育長に任命されて以来9年6カ月の長きにわたり、学校教育、社会教育の振興に努められました。期間中には、町内小中学校の耐震化、ブロック塀の除去、空調設備の整備などを実施し、子どもたちが良好な環境で学習できるように尽力されました。また、名教館の移設、青山文庫の耐震改修など文化財の活用を推進されたほか、テニスコートの増設など社会教育の振興にも多大な貢献をされました。受賞おめでとうございます。



「子育てしやすいまち」を目指している佐川町として、小さなお子様連れの方にも配慮した多目的トイレを役場本庁舎に設置しました。

現在施工中の耐震改修工事のうち、1階トイレの工事が完了し、10月19日から供用開始となっています。男性用トイレ、女性用トイレもリニューアルしました。来庁の際にはご利用下さい。



まちまるごと植物園サポーター ロゴプレート設置100カ所突破!!

町内の個人のお庭や地域の花壇、貴重な山野草の自生地などに設置している「まちまるごと植物園ロゴプレート」が100カ所を突破しました。このロゴプレートは、今年2月から希望する方へ配布を開始したもので、植物を育てることを楽しむ多くの方に協力をいただいています。



ロゴプレートはチーム佐川推進課で配布しています！



佐川町
食生活改善推進協議会
プレゼンツ



魚を焼いてうま味を閉じ込めるので
生臭みが苦手な方にもおすすめ

ぶりのおろし煮

< 材料 (4人分) >

・ぶり	3切れ	・酒	100ml	A
・大根	1/4本	・醤油	おおさじ1.5	
・レタス	1/4個	・みりん	おおさじ2	
・ねぎ	6本	・砂糖	おおさじ2	
・塩	適量	・だし汁	100ml	
・小麦粉	適量			
・ごま油	適量			

(1人分) エネルギー 301kcal, たんぱく質 15.5g, 脂質 14.5g, 炭水化物 18.6g, 食物繊維 1.5g, 食塩相当量 1.1g

< 作り方 >

- ① ぶりは一口大のそぎ切りにする。小麦粉に塩を加えて良く混ぜ合わせてぶりにまぶす。
Aを混ぜ合わせて調味料を作っておく。
- ② ねぎを小口切りにし、レタスは食べやすくちぎっておく。
- ③ フライパンにゴマ油を熱したら①を入れて両面をこんがり焼き、キッチンペーパーで余分な油を除く。
- ④ 調味料を加えて強火で焦がさないように煮る。
- ⑤ 煮えたら、大根おろしを加えて一煮立ちさせ、火を止める。
- ⑥ 器にレタスを敷き、ぶりを盛り付け、ねぎを散らす。

問 健康福祉課 地域ふれあい係 電話 22-7716

県民座談会「濱田が参りました」傍聴者募集のお知らせ

高知県では、濱田高知県知事が県内各地を訪問し、地域の皆さんと率直な対話を通じて、地域の強みや実情を把握し、課題解決に向けた取り組みを進めていくために、県民座談会「濱田が参りました」を開催しています。傍聴を希望する方は、会場の密を避けるため、事前申込みをお願いします。なお人数が多い場合は、抽選となります。詳しくはお問い合わせ下さい。

日時：1月6日(水) 10時～12時

申込期限：12月15日(火)

場所：健康福祉センターかわせみ

問・申込先 チーム佐川推進課 電話 22-7740

広告

小児科・内科・整形外科

社会医療法人 仁生会 日高クリニック

診療科目	受付	月	火	水	木	金	土	日
小児科・内科	午前 午後	○	○	休診日	○	○	○	休診日
整形外科 (週週土曜)	午前 午後	--	--	休診日	--	--	○ 休診	休診日

診療時間：午前9時～12時30分
午後2時～17時30分
(休診日：日曜・水曜・祝祭日・年末年始)

健診・各種検査
予防接種など
ご相談下さい！

細木病院グループ

詳しくはホームページへ↓



日高クリニック 院長
松本 和博 (小児科・内科)
日本小児科学会小児科専門医



地域の皆様に安心していただける小児科・内科医療を提供します。なんでもお気軽にご相談ください！

外来受付 ☎ 0889-24-7785

日高村 日下小学校東どなり 日高村本郷滝ノ前7

佐川高校 酒蔵カフェ情報

明郷園とコラボした佐川高校オリジナルブレンドティーをご提供予定です!!お楽しみに!

開催日：12月12日(土)・13日(日) 9時～15時

場 所：まちの駅(旧くろがねの会事務所)

問 佐川高等学校 電話 22-9609(平日)

くろがねの会 電話 20-9800(休日)

