

年末年始

市役所業務などのお知らせ

窓口 12月29日(火)～1月3日(日) 休業

ただし、戸籍に関する届出書は本庁1階でお預かりします
1月4日(月)から平常どおり業務を始めます

市営バス 12月31日(木)～1月2日(土) 運休

その他の日は平常ダイヤで運行します

ごみ 年末年始のごみ収集は下記のとおりです

- ▶燃えるごみ
 - 12月29日(火)まで 平常どおり回収
 - 1月4日(月)から 平常どおり回収
 - ※12月31日(木)、1月1日(金) 全域回収はありません
- ▶粗大ごみ
 - 12月21日(月)(吉川施設・最終日)まで 平常どおり受け入れ
 - 1月10日(日)(赤岡・吉川施設)から 平常通り受け入れ
 - ※1月2、3日(土・日)の香我美・夜須施設→1月9、10日(土、日)に代替え
- ▶資源ごみ(カン類(金属類)・ビン類・ペットボトル・プラスチック製容器包装)
 - 12月30日(水)まで 平常どおり回収 / 1月4日(月)から 平常どおり回収
 - ※12月31日(木)の赤岡町(ペットボトル・プラスチック製容器包装)回収はありません
 - 1月1日(金)(毎月第1金曜日)の赤岡町(カン(金属類))→1月8日(金)に代換え
 - 1月1日(金)の野市町・夜須町(ペットボトル・プラスチック製容器包装)回収はありません
- ▶古紙・布類
 - 12月26日(土)まで 平常どおり回収
 - 1月4日(月)から 平常どおり回収
 - ※1月1日(金)の夜須町回収はありません
 - 1月2日(土)の香我美町回収はありません
- ▶香南清掃組合(可燃ごみ)
 - 12月30日(水)まで受け入れ
 - 1月4日(月)から 平常どおり受け入れ
- ▶し尿処理業務
 - 12月28日(月)まで 平常どおり受け込み
 - 1月4日(月)から 平常どおり受け込み



▼休業期間中の連絡先
市役所代表 ☎56-0511

水道 * * * * *

- 宅内の漏水修理は下記当番の水道業者へご連絡ください
- ▶12月27日(日)～1月2日(土)…百田設備 ☎54-3004
 - ▶1月3日(日)…(有)吉本設備 ☎54-3742
 - ※道路などで漏水を発見した場合は市役所までご連絡ください

図書館・図書室

- 年末年始の休館日は下記のとおりです
- ▶野市図書館 12月27日(日)～1月4日(月)
 - ▶香我美図書館 12月27日(日)～1月4日(月)
 - ▶夜須図書室 12月28日(月)～1月4日(月)

病院 年末年始の当番医は下記のとおりです

- ▶12月31日(木)…さとう循環器消化器科 ☎57-5311
- ▶1月2日(土)…もえぎクリニック ☎57-3050
- ▶1月1日(金)…山北内科リハビリクリニック ☎54-2220
- ▶1月3日(日)…おひさまこどもクリニック ☎57-8880

「救急車を呼ぶほどではないが、どこの病院に行けばいいかわからない」場合などは
高知県救急医療情報センター
☎088-825-1299

今月の「#市長」



11月11日(水)にタレントの劇団ひとりさんとビビる大木さん、高知市出身の女優、尾碇真花さんが香南市を訪れ、テレビ番組『劇団ひとりとビビる大木の爆旅!～俺たちは高知が大好きだ!～』のロケが行われました。特産品のちりめんじゃこやニラをちりめん井やニラ塩焼きそばを提供する店で食べたり、観光名所の中から絵金蔵や弁天座、手結港可動橋、夫婦岩、ヤ・シィパークを巡るなどして撮影されました。番組は市内各所を題材とした香南市のプロモーション動画を劇団ひとりが監督となり制作するというもので、最後にはその日に制作したプロモーション動画を見て感想を話し合うシーンの撮影があり、私も出演させていただきました。

ました。オリジナルの歌にのせて、劇団ひとりとさんらしい演出で香南市の魅力を表現したプロモーション動画が出来上がっていました。実はこの番組はテレビ会社より「香南市をPRしてみてもいいですか」と声をかけていただき、コロナ禍で冷え込んだ経済を活性化させる一つの手段として、全国にPRすることも必要という判断の下、香南市での撮影をお受けしたものです。番組は12月4日(金)午後7時から高知放送で放映されます。また、完成したプロモーション動画は放映後から高知放送ホームページと香南市ホームページで3カ月間見ることができます。



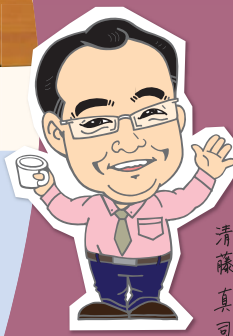
読書で一息

おすすめの1冊をご紹介します!

じんかん
今村 翔吾



この本の表題は「じんかん」。感じて表現すると「人間」。主人公は松永秀久です。イメージは織田信長に対して2回の謀反など権謀術数にたけた大名というのが定説ですが、これは信長が久秀の事を回顧調で表現する構成になっています。今までと違う久秀の人生や人間性が語られ、意外と心にしみた一冊です。本年度の直木賞候補でもあります。



清藤真司



タンドリーチキン

〈1人分の栄養価〉エネルギー 116kcal
たんぱく質:16.1g 脂質:4.7g
カルシウム:19mg 塩分:0.2g

- 材料(4人分)
- 鶏もも肉(皮なし) …… 300g
 - プレーンヨーグルト …… 大さじ2
 - おろし玉ねぎ …… 大さじ1
 - おろしにんにく …… 小さじ1
 - カレー粉 …… 小さじ1
 - しょうゆ …… 小さじ1
 - 塩・こしょう …… 少々
 - サラダ油 …… 適量
 - トマト …… 1個
 - レタス …… 4枚

- 作り方(4人分)
1. 鶏肉は一口大のそぎ切りにする。
 2. ボールにAの材料を入れ、鶏肉を30分ほど漬込む。
 3. フライパンにサラダ油をひき、中火で中まで火がとおるまで焼く。
 4. お皿に盛ってレタスとトマトを添える。

おいしく減塩!
おすすめ減塩レシピ

健康対策課 ☎57-7516

ワンポイント

カレー粉などの香辛料を使うことでしょうゆを減らすことができ、減塩につながります。ほかに、生姜や青じそなどの香味野菜をアクセントに使ったり、昆布やかつお節などのだしを使うことで減塩につながりますよ!

