

急な症状で迷ったときは……

小児救急電話相談へ

短縮ダイヤル **#8000**

臨床経験のある看護師や保健師へ症状を相談し、アドバイスが受けられます。

相談時間

月曜～土曜 18:00～翌朝8:00
日曜・祝日・年末年始 9:00～翌朝8:00



福祉保健課 (有)2-2021 (電)0749-48-8115 (F)0749-48-8143

焼きなすのみそ汁

材料(4人分)

なす……………240g	みそ(甘みそ)…大さじ2
かつお節…………12g	だし汁…………600ml
ねぎ……………20g	水……………650ml
生姜……………適量	だし昆布…………5×8cm
	かつお節…………20g



作り方

- ①なすはガクを取り除き、反対側のおしりの部分を少し切り落とし丸ごと洗う。
- ②①のなすを、グリルで焼きめがつくまで焼く。焼きなすが冷めたら、皮をむき食べやすい大きさに切る。
- ③ねぎは小口切りにする。

- ④鍋にだし汁と②を入れて火にかけ、みそを加え調味し、椀に盛り、ねぎ、すりおろしたしょうが、かつお節を上のにのせる。

栄養成分(1人分)

エネルギー……………	44kcal
カルシウム……………	24mg
たんぱく質……………	4.2g
塩分……………	0.5g

～減塩のためには、
だしを取る事が大切です～
焼きなすの風味、かつお節や香味野菜(しょうが、青じそ、みょうが、ゆず)を上のにのせることでうす味でもおいしく食べられます。

※だしのとりかた

☆水は使う量の1割増しで準備する。
☆だしになる食材は水の2～4%の量が目安です。

昆布だしと かつおだし 水650ml

4人分

昆布5×8cm、
かつお節15～20g



昆布は水に入れて
しばらくおく



沸騰する前に昆布を取り出し、
かつお節をいれる



再び沸騰したら火をとめ、
しずんだらとりだす

多賀町ホームページ更新情報

- ・令和8年度ごみカレンダーのご案内
- ・物価高対応子育て応援手当支給日のお知らせ
- ・各種証明書の取得はコンビニ交付サービスが便利です

etc…

多賀町民憲章

鈴鹿山系の緑と芹川・犬上川の清流に恵まれた多賀町に住むわたしたちは、日常生活の心構えとしてこの町民憲章を定めます。

わたしたち多賀町民は

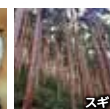
- 一、郷土に住む喜びを感謝し、平和で明るい町をつくります。
- 一、歴史と伝統を生き、教養を深め、かおり高い文化の町をつくります。
- 一、互いに励まし助けあい、心のふれあう町をつくります。
- 一、清くたくましい青少年のそだつ、健全な町をつくります。
- 一、働くことに喜びをもち、しあわせな家庭、豊かな町をつくります。

昭和53年11月10日制定

多賀町の鳥・木・花



ウグイス



スギ



ササユリ

スマホ・タブレットでも

「多賀町ホームページ」がご覧いただけます。QRコードを読み取るか、「多賀町」で検索!!



多賀町

検索

広報たが 令和8年5月号 毎月1回発行

多賀町役場企画課 〒522-0341 滋賀県犬上郡多賀町多賀324 (有)2-1818 (電)0749-48-8122
広報についてご意見などがございましたら企画課広報担当まで