

NÃO SE ESQUEÇA DA SAÚDE DOS SEUS FILHOS !

- 📍 A Vigilância Epidemiológica alerta os pais de crianças de até 5 anos que ainda não foram procurar pelo serviço de imunização contra a poliomielite (paralisia infantil) comparecerem até o dia 30 deste mês.
- 📍 A imunização é gratuita e para todas as crianças, na faixa etária de 1 a menores de 5 anos de idade e ocorre na Sala de Vacina, na Policlínica Municipal, das 7h às 13h. É importante levar a caderneta de vacina da criança.
- 📍 Conforme a VE foram vacinadas até hoje, 13/09, 1.200 crianças, a estimativa da Saúde municipal é atingir 1.872, para atingir a meta da campanha que corresponde a cidade.



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

FILE DE SALMÃO AO FORNO FACÍLIMO

INGREDIENTES

- 1- 500 g de filé de salmão
- 2- Azeitonas fatiadas sem caroço
- 3- Orégano
- 4- 3 colheres de sopa de Molho de soja (shoyu)
- 5- Sal a gosto
- 6- Azeite a gosto
- 7- Limão
- 8- Papel alumínio
- 9- 1/2 cebola fatiada

MODO DE PREPARO

- 1- Lave o salmão com suco de limão.
- 2- Aqueça o azeite e adicione a cebola fatiada, deixando no fogo até que fique transparente. Reserve.
- 3- Cubra uma assadeira com papel alumínio de maneira que a sobra dê para forrar todo o peixe.
- 4- Sobre o papel alumínio na assadeira, colo-

que o peixe já temperado com sal, regue com azeite e shoyu.

5- Decore com fatias de azeitonas e um pouco de orégano. Despeje a cebola por cima. Embrulhe com o papel alumínio, de maneira que o líquido não derrame quando começar a esquentar. Leve ao forno médio para assar por cerca de 30 minutos.

6- Sirva com legumes e salada verde.

