

## 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

### ARROZ DE FORNO À PARMEGIANA

#### INGREDIENTES

- 1- 2 xícaras de arroz
- 2- 2 tabletes de caldo de galinha
- 3- 2 ovos
- 4- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 5- 100 g de presunto picado
- 6- 100 g de mussarela picada
- 7- 1 colher de extrato de tomate
- 8- 3 tomates sem pele

#### MODO DE PREPARO

- 1- Bata no liquidificador o extrato e os tomates, com um pouco de água e um tablete de caldo de galinha (dissolvido em um pouquinho de água quente).
- 2- Cozinhe o arroz com 1 tablete de caldo e 4 xícaras de água por 15 minutos.
- 3- Bata os ovos, o queijo ralado, o pre-

sunto, a mussarela e misture com o arroz.

4- Coloque num refratário com o molho forrando a forma e cobrindo com ele.

5- Leve ao forno quente a 180° C por 10 a 15 minutos.

