

町長の今日



5月12日に開催された、「矢嶋楯子生誕180周年記念式典」であいさつをする住永町長

4月16日から5月15日までの

主な動き

4月

- 16日：忠魂碑移設に伴う遷座式
- 17日：睦会(木山校区老人クラブ)総会
- 18日：県市町村人権啓発推進連絡協議会理事会及び総会
- 19日：民生委員・児童委員協議会例会
町スポーツ推進委員会総会
- 22日：上益城平坦地区広域農道(マミコロード)竣工式
行政評価委員への総務大臣表彰立会い
上益城郡体育協会総会
町商工会青年部通常総会
- 23日：第49回グランメッセ熊本評議会
- 24日：新旧囀託員会議
町結婚対策協議会総会
- 25日：町老人クラブ連合会総会
町商工会女性部通常総会
- 26日：保健福祉センター落成式
「キューネット笑顔で歩こう走ろう2013」前夜祭
- 27日：町公民館講座開講式
- 28日：津森校区春季球技大会
西部方面航空隊創隊52周年・高遊原分屯地
創設42周年記念式典
- 29日：町婦人会総会
- 30日：熊本県町村会要望活動・評議員会

5月

- 1日：辞令交付・事務連絡会議
県国土調査推進協議会監査
- 2日：ジョギングフェア実行委員会
町PTA連絡協議会年次総会
- 3日：福田校区春季球技大会
- 7日：保健福祉センターオープンセレモニー
熊本都市圏協議会
- 9日：身体障害者福祉協会定期総会
益城造園組合通常総会
- 11日：矢嶋楯子生誕180周年記念行事(ウォーキング)
- 12日：矢嶋楯子生誕180周年記念式典
- 13日：第24回うぐいす杯グラウンドゴルフ大会
教育委員会
- 14日：自衛隊ヘリコプター体験搭乗
- 15日：熊本県シルバー人材センター連合会監査
益城町管工事業協同組合新年度会

●食中毒とは

食中毒は「飲食による健康被害」です。原因物質には、細菌・ウイルス・自然毒・化学物質などがあります。罹患すると下痢(出血性の場合あり)・腹痛・嘔吐・発熱・倦怠感・中枢神経障害などが起こります。抵抗力の弱い子どもや高齢者は重症化しやすいので、加熱していない食材の取り扱い、飲食には十分な注意が必要です。

●食中毒予防の三原則

①付けない

肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを購入します。病原性の有無によらず、微生物は土壌・水・動物・人に存在しています。そのため、加熱せずに食べる場合には、特によく洗う必要があります。病原性がある場合、少しの接触でも食品に移行して食中毒を

かしこい消費者

健やかなくらし

食中毒にならないためには

熊本県消費生活センター ☎383-0999
 役場住民生活課 消費生活相談窓口 ☎286-3111 内線111・112
 消費者地域相談員 遠山美智子 ☎286-4125 大塚慶子 ☎286-4792
 冨田セツコ ☎286-6525 吉村静代 ☎286-5914

引き起こすことがあるので、購入した食品はビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰って保存します。温度管理の必要な食品は最後に購入し、すぐに持ち帰ります。汚れが食品に移らないように、調理場は整理・整頓・清潔にしておきましょう。

食材に病原微生物が含まれていると、調理準備中や保存中にほかの食品を汚染する場合があります。加熱せずに食べるものや調理済み食品を汚染しないよう、注意が必要です。

また、包丁やまな板で食材を扱ったら、必ず洗浄・熱湯消毒してから、次の食材に使用します。ふぎんの洗浄・消毒も大切です。

②増やさない
冷蔵・冷凍食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫に収納します。冷蔵庫は7

割程度の詰め具合で10℃以下、冷凍室はマイナス15℃以下にします。冷蔵・冷凍状態でも微生物は死なないので、早めに使い切りましょう。冷凍食品は冷蔵庫内で解凍し、解凍後すぐ調理します。解凍や冷凍を繰り返すと病原微生物が増殖する場合もあり、危険です。また、病原微生物が増殖するのを防ぐため、調理前後の食品は、室温に長く放置しないようにします。

③やっつける

中心温度75℃、1分間以上の加熱により、ほとんどの病原微生物を死滅させることができます。残った食品を温め直すときも、しっかりと加熱します。電子レンジを使う場合も、均一に加熱されるように、ときどきかき混ぜるなどの工夫が必要です。

(国民生活センター発行「暮らしの豆知識」より)