

## 保健事業の 協力者を募集中



子どもの健診や健康相談時のお手伝いができる方を募集します。1回につき4時間程度ご協力頂きます。

協力いただける方は、登録を  
していただき、必要に応じて依  
頼します。

▼職種 保健師、管理栄養士、  
保育士、歯科衛生士、助産師、  
看護師ほか

▼謝金

6,000円～6,800円

▼提出書類 町指定の履歴書、  
資格を証明するもの(写し)

◎問い合わせ スポーツ健康課

☎内線309

## ファミリー・サポート・ センター 援助会員募集

小さなお子さんを持つ方が安心して子  
育てや仕事ができるように、育児援助に  
ご協力いただける方を募集!



### ▶募集会員

援助会員(育児の手助けを  
してくださる方。登録後に研修あり)

### ▶援助活動内容

- ・保育園、幼稚園や習い事等の送迎及  
び帰宅後のお預かり
- ・保護者の急病や出産、冠婚葬祭や  
お出かけのときのお預かり

▶その他 活動時間等詳細については、  
お問い合わせください。

※申込用紙は町ホームページからダウ  
ンロードできます。

### ◎問い合わせ・申込み

子育て支援総合センター ☎(71)3377

## 母と子の おあしす 開催

「おあしす24健康おおいぞ」  
の一環として、小さいお子さん  
と保護者を対象とした「母と子  
のおあしす」を開催します。お  
子さんの測定(身長・体重)と育  
児相談、お母さんの健康づくり  
として「今が大事な骨づくり」  
のお話と骨密度測定を行います。

▼とき 8月7日(火)

午前10時～12時

▼ところ 横溝千鶴子記念  
子育て支援総合  
センター

「めばえ」

▼申込み 不要

◎問い合わせ

スポーツ健康課

☎内線308



## 補助犬 知っていますか?

### ★補助犬とは?

視覚・聴覚・肢体等に障がい  
のある方の自立や社会参加の促  
進に重要な役割を担っている盲  
導犬・聴導犬・介助犬のことを  
いいます。

### ★身体障害者補助犬法とは?

身体障がい者が公共施設、交  
通機関、スーパーやホテル等を、  
補助犬同伴で安心して利用でき  
るようにすることを目的として  
制定されました。

### ★ご協力ください

補助犬がペットと誤解され、  
飲食店等で同伴を断られること  
もあります。補助犬は特別に訓  
練され、障がい者を助ける大切  
な役割を担っています。皆さんの  
ご理解とご協力をお願いします。



### ◎問い合わせ 障害福祉センター

☎(73)4530

神奈川県障害福祉課

☎045(210)4709

## こんにちはは栄養士です

暑い夏は食中毒に  
注意しましょう!

### ☆食品の腐敗と食中毒の違い

食品の腐敗と食中毒菌が増殖  
するのは別のことです。食品が  
腐敗すると色や味が変わり、臭  
いがしますが、食品内で食中毒  
菌が増殖しても色や味は変わら  
ず、臭いもないため、見た目では  
分かりにくいという特徴があ  
ります。

### ☆原因細菌と予防のポイント

肉類(特に鶏肉)に付着する  
カンピロバクター。生やあまり  
加熱しないで食べる場合に食中  
毒を起こすことがあります。

肉類や卵などに付着するサル  
モネラ細菌による食中毒を防ぐ  
ためには、生や半熟で使う卵は  
必ず賞味期限を守り、冷蔵庫で  
保存しましょう。

人の皮膚や鼻の中などに住み、  
傷がある部分で増殖する黄色ブ  
ドウ球菌は、手に傷がある人が  
素手でサンドイッチやおにぎり  
を作ると菌が付着し、室温に長  
く放置すると増殖して毒素がで  
き、食中毒を起こすことがあり  
ます。

傷があるときは、ポリ手袋な  
どを使用し、食品を直接触らな  
いようにしましょう。

海水に住む魚介類に付着し、  
生で食べる刺身などが食中毒の  
原因になる腸炎ビブリオ。魚介  
類は4℃以下のチルド室に保存  
しましょう。

人や動物の腸管内に住みつく  
腸管出血性大腸菌は、牛肉や食  
肉から二次汚染したサラダなど  
が原因になりやすいです。牛肉  
(ユッケ)やレバリの生食はや  
めましょう。

ほとんどの菌は加熱すると死  
滅するため、しっかりと熱を通し、  
生肉を触った手や箸で料理を取  
り分けられないようにしましょう。

家庭で食中毒を予防するため  
に菌を「つけない」「増やさない」  
「殺菌する」の三原則を守り、  
暑い夏を元気に乗り切りましょ  
う。

いよにしましょう。

海水に住む魚介類に付着し、  
生で食べる刺身などが食中毒の  
原因になる腸炎ビブリオ。魚介  
類は4℃以下のチルド室に保存  
しましょう。

人や動物の腸管内に住みつく  
腸管出血性大腸菌は、牛肉や食  
肉から二次汚染したサラダなど  
が原因になりやすいです。牛肉  
(ユッケ)やレバリの生食はや  
めましょう。

ほとんどの菌は加熱すると死  
滅するため、しっかりと熱を通し、  
生肉を触った手や箸で料理を取  
り分けられないようにしましょう。

家庭で食中毒を予防するため  
に菌を「つけない」「増やさない」  
「殺菌する」の三原則を守り、  
暑い夏を元気に乗り切りましょ  
う。



◎問い合わせ スポーツ健康課  
長尾 ☎内線319