

地域老人大学

7月24日(木) 大津公民館で地域老人大学が開催されました。島内各地の老人クラブから60余名が参加して浄光寺住職の国長弘則さんの「地獄と極楽」についてを熱心に受講しました。



資源ゴミ回収にご協力下さい。

大津島中学校・コミュニティでは、「資源ゴミ」回収活動を次のように行いますのでご協力下さい。

1. 回収日時……平成9年8月16日(土) 16:00~18:00
 " 17日(日) 8:30~12:00

※ あまり早くから持ち込まないようにお願いします。

2. 集積場所……近江・瀬戸浜自治会館前庭、刈尾巡航船待合所前、本浦波止場入口、天浦消防機庫前、馬島公民館裏庭、柳浦の市のゴミ収集場所。

3. 回収する物…

古紙(新聞・雑誌・ダンボール)→はひもで十文字に結ぶ。

布類(衣類・古布・毛布)→は大きな布で包むか、ひもで十文字に結ぶ。

缶類(アルミ缶のみ)→はつぶして袋に入れる。

びん類(ビール瓶、酒・焼酎の一升瓶のみ)→は水洗いし袋かケースに入れる。

また動き出した⇒ O157

昨年は、腸管出血性大腸菌O157が日本中を暴れまわり、たくさんの被害者を出しました。寒さの訪れとともに、下火になっていきましたが、今年も暖かくなるにつれ、O157がうごめき始めました。

きれいなキッチンが清潔であるとは限りません。ピカピカのキッチンにも食中毒菌はひそんでいることがあります。きれいに見える手や指にも、ラップに包まれたきれいな食品にも、食中毒菌がいることがあります。そして、それが口の中に入ることによって感染が起こります。食中毒の予防には、「きれい」であることよりも、「清潔」で「衛生的」であることが大切です。毎日の買い物からあと片づけまで、食事の過程の衛生についてきちんとした知識を身につけてチェックをしてみましょう。

食中毒から家族を守る

6つのポイント

買い物やキッチン、食卓のあと片づけの心がけ!

1. 食べ物を買うとき…肉・野菜などの生鮮食品は新鮮なものを、消費期限のあるものは必ず確認しましょう。冷凍や冷蔵などの温度管理が必要なものは、持ち帰ったらすぐ保存しましょう。
2. 食べ物を保存するとき…冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下が目安。細菌が死ぬわけではないので、温度管理とともに早めに使いきるようにしましょう。
3. 調理の下準備をするとき…何はともあれ、手を洗う。肉や魚の汁が、果物や野菜など生で食べるものや調理がすんだ物にかからないようにしましょう。調理器具を使ったあとはすぐに洗剤と流水で洗うこと。洗ったあと熱湯をかけたりして消毒すれば確実です。
4. 調理をするとき…キッチンを点検、タオルやふきんは乾いた清潔なものに交換し、手を洗いましょう。加熱するときは、食品の中心部を75℃で1分間を守りましょう。
5. 食事をするとき…食卓につく前に手を洗いましょう。盛りつけは、清潔な手で清潔な器具を使って清潔な食器に。
6. 残った食品の取り扱い…残った食品を扱う前にも手を洗い、清潔な器具と皿を使って保存。温め直すときは、75℃以上を目安に十分に加熱する。味噌汁やスープは沸騰させましょう。ちょっとでもあやしいと思ったら、口に入れずに捨てましょう。

(監修/厚生省 家庭用マニュアルからの抜粋)