

♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡

♡ お知らせコーナー ♡

♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡

善意銀行

7月29日 預託者 安達 福光氏 金 5万円 亡父・秋光様の香典返しとし
てありがとうございました。

大津島保健組合

内科診療所は、8月14日(木)～16日(土)まで盆休みのため休診します。

歯科診療所は、8月14日(木)～16日(土)まで盆休み

夏季ソフトボーラ大会

8月15日(金)午前8時30分から大津島中学校運動場で行われます。

近江・瀬戸浜、刈尾、本浦、天浦・柳浦、馬島の5チームが出場予定です。

出場を希望される方は、各地区体育振興会委員へお申込み下さい。

帰省された方の出場大歓迎いたします。

ふれあい宿泊学習

大津島中学校では宿泊学習を通して自らの能力に挑戦する態度の育成、社会規範の基礎を培うことを目的に行います。

8月17日(日)は、資源ごみ回収・水口ケット作製・野外炊事など

8月18日(月)は、本浦沖の五つ島までの往復カッター訓練・テント設営・野外炊事・水泳教室など

ポテト健康マラソン大会

8月20日(水)ふれあいセンターで、第2回目の実行委員会が開かれます。

敬老の日記念式・懇安会

9月15日(祝)大津島中体育館で開催されます。

第6回大津島地区秋季大運動会

9月21日(日)大津島中運動場で行われます。プログラムの編成は、午前は学校・午後は一般中心です。会場への車も運行されますので多数参加して下さい。

スポーツクラブ(ソフトバレー・ボール)

ソフトバレー・ボールの練習日を都合により毎週木曜日から月曜日に変更することになりました。(場所と時間は今までどおりです。)

◎編集後記…暑い日が続いています。くれぐれも身体にお気をつけ下さい。

…限られた紙面ですが、地域の皆さんに役立つ記事を掲載したい
と考えています。情報、ご意見などお寄せ下さい。

第53号

潮流

平成9年8月5日

大津島地区コミュニティ推進協議会

砲台山が綺麗になりました。

7月20日(日)早朝から、コミュニティと観光協会では120余名の皆さんの参加のもと、砲台山登山道・旧兵舎跡の草刈り奉仕作業を行いました。月初めに大雨が続き草や雑木がよく伸び、道路に覆いかぶさっていたりして通行の障害になっていましたが、汗だくになっての奮闘の結果見違えるほど綺麗になりました。

参加された皆さん暑い中ご苦労さまでした。

刈尾海水浴場開き

7月21日(月)刈尾海水浴場開き安全祈願祭が、関係者多数出席のもと現地で執り行われました。席上、苅田勲開設運営委員長から刈尾海水浴場はカラータイル護岸・日除けパラソルなどの設備の充実、救急法の講習会・サメ防止ネットを設置するなど安全の確保に努めており、今年も天候に恵まれ数多くの皆さんに海水浴を楽しんでいただきたいと挨拶がありました。



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余名が参加して淨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で感染が起こります。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る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)