

土曜生ごみ投入リサイクル事業を実施中

小・中学校に設置している生ごみ処理機を利用し、野菜や果樹を作るための食品リサイクル堆肥とする事業を実施しています。希望者には無料で配布していますので、袋をお持ちください。

また、食用廃油の回収を実施している学校もありますので、併せてご利用ください。

他▷投入できる生ごみは、食品廃棄物に限ります。ただし、貝殻など硬い物は投入できません▷投入する生ごみは十分に水切りをしてください▷車の来場はご遠慮ください

問 生ごみ対策課清掃係 (☎042-387-9835)

場所	時間	その他	
第一小学校	毎週土曜日 午前9時～10時	食用廃油	
第三小学校		-	
前原小学校		-	
緑小学校	毎週土曜日 午前10時～11時	食用廃油	
南小学校			-
第一中学校			-
第二中学校	毎週土曜日 午前9時～10時	-	

学童保育所運営委託事業者を募集

学童保育所の運営委託事業者を公募型プロポーザル方式により選定します。

■対象施設 さわらび学童保育所、みなみ学童保育所

■業務内容 学童保育所運営業務

■募集要項等の配布 6月5日(月)～30日(金)に、児童青少年課、市ホームページで

■応募資格 平成24～28年度に、東京都、埼玉県、千葉県および神奈川県内の学童保育所の運営または受託を行ったことがある方

■応募方法 6月5日～30日(必着)に、応募書類を直接、3-1-1 ☎060899@koganei.s

児童青少年課へ
問 児童青少年課学童保育係 (市役所第二庁舎4階 ☎042-387-9847)

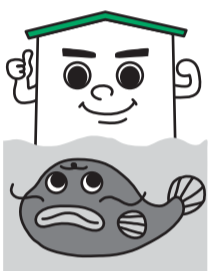
木造住宅無料簡易耐震診断

昭和56年5月31日以前に建築された木造住宅2階建て以下の一戸建て住宅

■実施予定件数 年間30件

■実施調査機関 (一社) 東京都建築士事務所協会南部支部

■申込方法 電話、ファクスまたはEメールで住所・氏名(ふりがな)・電話番号またはファクス番号・建築年月日を、まちづくり推進課住宅係(☎042-387-9861 FAX 042-387-1233)へ



都民住宅(東京都施行型)入居者募集

■募集内容 中堅所得者・家族向けの賃貸住宅(空き家)

■募集案内(申込書) 配布6月1日(木)～9日(金)に、まちづくり推進課(市役所第

二庁舎5階)、管財課(市役所本庁舎1階)、夜間・休日は施設管理室(同一階)で。期間中に限り、J K K 東京(東京都住宅供給公社)ホームページ(<http://www.tokousya.or.jp>)からダウンロードできます。

■申込方法 6月14日(必着)までに、郵送でJ K K 東京募集センターへ
問 J K K 東京募集センター(☎03-3498-8894) 土曜・日曜を除く、まちづくり推進課住宅係(☎042-387-9861)

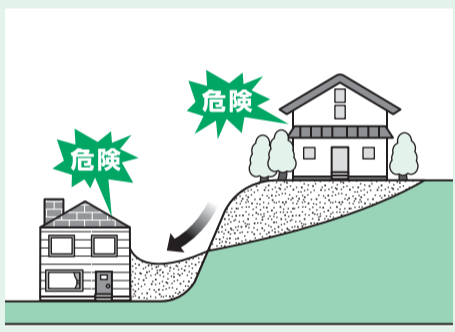
危険なかけ崩れ 家の周りの再点検を

梅雨の時期は、長雨や集中豪雨で地盤がゆるみ、がけやよう壁などの崩壊が起こりやすくなります。

特に、危ないがけや不完全なよう壁でおおわれているところにある家では、大きな被害を受けるばかりでなく、隣接する方々の生命、財産にまで危険を及ぼすことにもなります。

なお、法律(宅地造成等規制法)で定められた区域内で一定の高さ以上の切り土・盛り土をしたり、よう壁などを築造するときは、事前の許可が必要になりますのでご注意ください。

問 東京都多摩建築指導事務所 開発指導第二課(☎042-384-2386)、まちづくり推進課まちづくり係(☎042-387-9862)



健康ガイド

◆健康課健康係(保健センター) (買井北町5-18-18) ☎042-321-1240

6月は食育月間

食は生きていくうえで欠かせない元気の源であり、健康な体と心をはぐくみます。

栄養バランスの改善、食を通じた団らんの充実、地産地消の推進、食の安全確保など日ごろの食生活を見直ししましょう。



離乳食教室

【2回食への進め方】

時7月20日(木)午後2時45分～4時15分 問 おおむね6ヶ月か月児の保護者定15人(申込順)



【3回食への進め方】

時7月13日(木)午後1時30分～3時30分 問 おおむね8ヶ月か月児の保護者定18人(申込順)

◆共通◆
所 保健センター 内 管理栄養士・歯科衛生士による講義、試食など 他 母子同室です 申6

妊婦歯科健診

時7月10日(月)午後1時から、1時15分から、1時30分から(終了は3時ごろ) 所 保健センター 問 おおむね16週～27週の妊婦の方 定20人(申込順) 申6月1日から、電話で健康課へ

5歳児親子歯科教室

生えだてて永久歯応援健診 時7月5日(水)午後3時から、3時30分から 所 保健センター 内 歯科健診(幼児のみ)、歯磨き練習、食育エプロンシアターなど 問 平成24年4月2日～平成25年4月1日生まれの子と保護者定各回10組(申込順) 申6月1日から、電話で健康課へ

健康メモ

食中毒に注意しましょう
いよいよ6月、梅雨に入りますね。今回はこの時期に増える食中毒についてお話します。

食中毒の原因は大きく分けて、細菌、ウイルス(ノロウイルスなど)、自然毒(フグ、毒キノコなど)があります。梅雨の時期が増えるのは細菌による食中毒です。細菌はジメジメ湿った、温かい環境が大好きなのです。

食中毒になると、腹痛、吐き気、嘔吐、下痢、発熱などの症状が出ます。その

ような症状が出たら、早めに医療機関を受診しましょう。また、水分をしっかりと摂りましょう。特に小さな子どもやお年寄りは脱水になりやすいので注意が必要です。

食中毒を予防するにはどのようなことに気をつければよいでしょうか。まず、調理前にはよく手を洗きましょう。手のひら、手の甲、指の間、指先、手首までしっかりと洗います。爪も整えておきましょう。食材は低温で保管します。まな板、包丁は熱湯消毒し、よく乾燥させておきましょう。冷蔵庫を清潔にすることも大切です。調理中、食品の中心までしっかりと火

を通します。調理後は早めに食べるか、または低温で保管しましょう。お弁当を作るときは、詰めたらすぐにふたはせず、粗熱が取れてからふたをしましょう。持ち運びの際は保冷剤を使用します。また、梅干しやお酢には殺菌作用があるので、酢の物、ピクルス、梅肉和え、南蛮漬などはお酢にお酢をおすすめです。

連日の雨でゆううつな気分になることもある梅雨の時期ですが、食中毒対策をしっかりと行って、気分よくおいしい食事を楽しみましょう。

小金井市医師会

岡本 智子