

スポーツボランティアを募集します

市では、地域やスポーツ団体が開催する各種スポーツイベントの運営にご協力いただける人を募集します。スポーツが好きな人、ボランティア活動に関心がある人、また、自分が持っている専門的能力を何かに役立てたいと思っている人など、お気軽にご登録ください。

【活動内容】

- ☑選手のサポート ☑来場者へのおもてなし
- ☑試合や式典の運営補助 ☑会場設営や準備

【登録】

まず、スポーツボランティアバンクに登録していただきます。ボランティアが必要なスポーツ大会、スポーツイベントを開催するときには、登録者に通知して参加について確認します。参加できる人が定員を超えた場合には、抽選などで決定します。

【募集対象】

高校生以上の市内に在住・在職している人。
※申し込みの時点で18歳未満の人は、保護者の同意が必要です。



【報酬など】

報酬はありません。交通費は自己負担です。活動中の傷害保険については、スポーツ大会・イベント主催者において加入します。

【応募方法】

電話、ファクシミリまたはEメールでお申し込みください。ファクシミリ、Eメールの場合は、住所、氏名、電話番号、生年月日のほか、「スポーツボランティア希望」と明記してください。

【ボランティアが必要なスポーツ大会・スポーツイベント（平成20年4月現在）】

大会日時	大会名	会場
8月24日（日）	市ふるさとスポーツ大会	中田町ほか
9月7日（日）	長沼レガッタ	迫町
9月23日（祝）	千葉旗争奪少年剣道大会	中田町
10月13日（祝）	市スポーツまつり	中田町
11月23日（祝）	カップハーフマラソン	登米町

【申し込み・問い合わせ】

教育委員会体育振興課
☎ 0220 (34) 2649 FAX 0220 (34) 2504
Eメール taiikusinko@city.tome.miyagi.jp

血糖値の測定をする微量採血用器具の使用について

複数の都道府県において病院や保健事業などで使用された採血用器具（図1）に適切でない使用事例が確認され、市としてもその使用実態を調査したところ、市立病院および保健事業（糖尿病予防教室など）で使用した時期がありました。

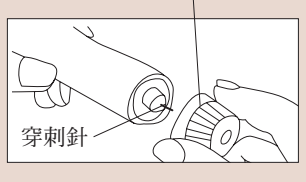
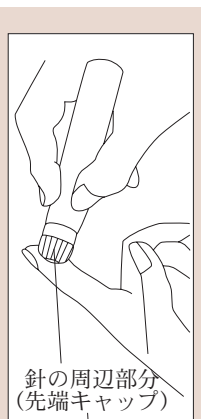
保健事業などで採血用器具を使用したことが確認できた人には、ご自宅に何うなどしてお知らせし、B、C型肝炎やエイズ検査を受けていただくようお願いしています。

また、糖尿病予防教室への参加者で個人の特が困難であった地域については、全戸配布の「お知らせ」により周知し、相談窓口の開設と無料検査受診の受け入れをしていますので、該当すると思われる人は、相談窓口にご相談ください。

【問い合わせ】（相談窓口）市民生活部健康推進課 ☎ 0220 (58) 2116
（該当する病院）米谷病院 ☎ 0220 (42) 2007 登米診療所 ☎ 0220 (52) 2175
よねやま病院 ☎ 0220 (55) 2011 上沼診療所 ☎ 0220 (34) 2120

該当地区名	使用した事業	使用した時期	使用場所
豊里	地区健康教室	平成12年度～平成14年度	各地区集会所
	糖尿病予防教室	平成11年度～平成18年度	豊里健康管理センター
	寿相談	平成15年度～平成16年度	
中田	健康づくりステップ教室	平成13年度	中田保健福祉会館
石越	糖尿病予防教室	平成8年度～平成9年度	石越保健センター

【図1：採血用器具】



食中毒を防ぐ3つのポイント

1 「つけない」
料理の前はもちろんのこと、手をせっけんなどでこまめに洗うことが大切です。また、調理に使ったまな板や包丁も洗剤などでよく洗い、熱湯で殺菌するようにしてください。

2 「増やさない」
肉や魚、野菜などは、新鮮なものを購入し、できるだけ早めに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。食中毒菌の多くは、周囲の温度が下がるとその活動が弱まります。冷蔵庫や冷凍庫を過信せず、少しでも怪しいと思ったものは、思い切って捨てましょう。

3 「殺菌する」
一部の例外はありますが、ほとんどの食中毒菌は、熱を十分に加えることで殺菌することができます。肉や魚、卵などの生ものは、「食品中心部の温度を75度、1分間以上の加熱」をしましょう。

食品や台所、調理器具は清潔に
食中毒を防ぐためには、日ごろから食中毒防止を意識すること、「食品を買うとき」「料理を作るとき」「食品や料理を保存するとき」に、それぞれの場面で食中毒菌を「つけない、増やさない、殺菌する」という3つの原則を守ることが大切です。

【問い合わせ】
市民生活部健康推進課
☎ 0220 (58) 2116
また、付着した食中毒菌が繁殖しないように、余った料理や食品はすぐに冷蔵庫に入れてください。このように、毎日の生活の中で食中毒を防ぐ3つの原則を守り、食品や台所、調理器具などを常に清潔にするよう習慣付けましょう。

防ごう食中毒 家庭で守る食の安全



魚、卵などは、十分に加熱して調理することを心掛けましょう。

また、付着した食中毒菌が繁殖しないように、余った料理や食品はすぐに冷蔵庫に入れてください。

このように、毎日の生活の中で食中毒を防ぐ3つの原則を守り、食品や台所、調理器具などを常に清潔にするよう習慣付けましょう。

移動市長室 「どこでも市長室」

皆さんの活動の場に 市長が訪問しています

市が平成18年度から実施している「移動市長室（どこでも市長室）」。直接市民皆さんの声を聞き、市政に生かそうという目的で、これまで市内各総合支所を会場に、昨年まで18回開催しました。

夏川の小谷地・橋向地区を市長とともに視察、市担当者から河川の改修工事の現状が説明されました。



夏川の状況の説明を受ける布施市長

その後、会場を石越総合支所に移し、意見交換が行われました。参加者からは、今後の河川愛護の取り組み方や、堤防の除草の重要性などについて意見が出されました。

【第2回 地域の食材を活かした加工品づくり】
農産加工の技術向上や販路拡大をテーマに5月27日、中田農産物加工所（愛菜館）で第2回移動市長室が行われ、野菜や漬物など加工グループの代表者7人が参加し、意見



愛菜館ではお弁当作りを視察しました

交換が行われました。まず、市長がそれぞれの加工作業を視察し、生産者から加工品の説明や抱えている問題などが話されました。その後、研修室で意見交換し、「わたしたち加工所利用者が連携し、独自のイベントや商品を開発していきたい」「市産の米粉を使いたい」「原料費が高額で使えない。市内に米粉製粉機を設置してほしい」など多くの意見や要望が出されました。

【問い合わせ】
総務部市長公室
☎ 0220 (22) 2090