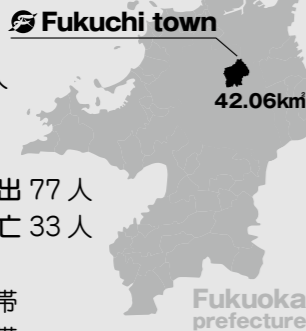


Population 人のうごき (福智町の人口)

●人口 22,752人
前月比-57人
前年比-285人
●男性 10,809人
●女性 11,943人
●世帯 11,189世帯
前月比-29世帯
前年比+45世帯
※令和元年7月1日現在(住民基本台帳人口)



お亡くなりになったみなさんのご冥福を、心よりお祈り申し上げます。福智町長・福智町議会議長
☎ 093-28-5111

Tax おさめて安心 (税の納期限)

- 町県民税 [2期] 9月2日 月
- 国民健康保険税 [2期] 9月2日 月

Event テクホー net (近隣の催し)

【香春町】ふるさと香春夏まつり盆踊り大会
8月15日 18:40～/花火 20:30～
(香春町総合運動公園 ふれあい広場)
青春の門でおなじみの香春岳を背に、約1,600発の花火が豪快に打ち上げられます。初企画スカイランタンも飛行予定。



↑町民待望の打上花火が満を持して、三年ぶりに復活。

☎ 香春町役場 産業振興課 ☎ 32-8406

【大任町】道の駅おおとう桜街道2019夏祭り
8月24日 日・25日 日
(道の駅おおとう桜街道)
25日には、演歌歌手・鳥羽一郎さんによる歌謡ショーや大任町の歌も初披露されます。
☎ 夏祭り実行委員会 ☎ 63-3000

Medical health

保健の掲示板

8月16日から9月15日までの保健事業日程

- 8月16日 金 【健康相談】
健診結果や介護など相談希望者を対象
[会場] コスモス保健センター [受付] 13:30～15:30
- 8月21日 水 【4～5か月児健診】
4か月～5か月児を対象 (個人通知します)
[会場] コスモス保健センター [受付] 13:00～14:00
- 9月6日 金 【健康相談】
健診結果や介護など相談希望者を対象
[会場] コスモス保健センター [受付] 13:30～15:30
- 9月10日 火 【よちよち相談】
乳幼児、身体測定や育児相談などの希望者を対象
[会場] コスモス保健センター [受付] 13:45～15:30
- 9月11日 水 【7～8か月児健診】
7か月～8か月児を対象 (個人通知します)
[会場] コスモス保健センター [受付] 13:00～14:00
- 9月13日 金 【もぐもぐ教室】
4～10か月児を対象にした離乳食教室 (要予約)
[会場] 方城保健センター [受付] 10:30～12:00
[申込締切] 9月10日 火までにコスモス保健センター (☎28-9500)へお申込みください。

ゆるーくママ ▶ ママとお子様の気軽な交流の場
町内在住の0歳児とそのママが対象。
[日程] 8月20日 火・22日 水・29日 火、
9月3日 火・5日 水・10日 火・12日 水
[会場] コスモス保健センター [受付] 10:00～16:00
☎ コスモス保健センター ☎ 28-9500

Medical checkup

【コスモス保健センターでの国保健診やがん検診】
集団健診申込み受付中!

日程: 8月27日 火、28日 水
9月27日 金、28日 土
10月20日 日、21日 月
11月 4日 月、5日 火

電話・窓口・広報ふくち5月号
掲載中「健診申し込みはがき」
のいずれかで申し込みください。

☎ コスモス保健センター ☎ 28-9500



FOOD POISONING

実はヤバイ? 「カレー」

SECTION ▶ 2

昔から「2日目のカレーはおいしい」とよく言われる一晩寝かせたカレー。実は夏の時期、特に注意が必要な食べ物なのです。カレーは一度にたくさん作ることが多く、調理の際にしっかり加熱しても、完成後にコンロの上などに鍋ごと室温で保存していると



カレーの中に潜む細菌が繁殖し、食中毒の原因となる可能性があります。翌日以降にカレーを食べる場合は、室温で長時間放置せず、容器などへ小分けにして冷蔵・冷凍で保存するよう心がけましょう。

食中毒を徹底ブロック「3つの原則」

SECTION ▶ 3

Point 3 加熱処理する



細菌などの多くは加熱により死滅します。特に肉料理は中心まで加熱することが重要。中心温度75℃で1分以上の加熱が目安です。まな板などの調理器具も除菌のため、よく洗い熱湯をかけて殺菌しましょう。台所用殺菌剤の使用も効果的。

食中毒かな? と思ったら...

Point 2 低温保存する



細菌の多くは10℃以下で増殖が緩やかに。-15℃以下で増殖が停止します。冷蔵・冷凍庫に入れる食品量は機械の7割程度が理想的。また、細菌を繁殖させないため、食品購入後は速やかに冷蔵庫へ保管し、早めに消費しましょう。

市販薬をむやみに服用せず、早めに医師の診断を受けましょう。☎ 28-9500

Point 1 洗う! 分ける!



原因菌などを食べ物に付着させないように、調理開始前や生肉・生魚・卵などを扱う時、調理途中で別の作業をした後、食事前には必ず手洗いを行いましょう。また、まな板や箸などは生もの用とそれ以外などに分けることも大切です。

腹

痛やおつ吐などの症状が急にでたことはありませんか。そんなときに疑われるものの一つが「食中毒」です。食中毒とは、病気を引き起こす元になる細菌やウイルス、その他有害な物質がついた食べ物や口にするもので、下痢や腹痛、吐き気などの症状が表れる病気のことです。食事してから症状が

「食の魔の手」に迫る

SECTION ▶ 1

出始めるまでの期間は原因菌により異なり、食後30分から2日間程度かかる場合があります。飲食店での外食だけでなく、家庭における食卓の場でも多数発生する食中毒。この家庭で起こる食中毒を防止できるのは、食材を選び、調理する皆さんです。食中毒について学び、しっかりと予防しましょう。

夏に潜む「食中毒」

「食中毒」