

**Population** 人のうごき (福智町の人口)

●人口 20,732人  
前月比-9人  
前年比-265人  
男性♂ 9,918人  
女性♀ 10,814人  
転入 76人・転出 68人  
出生 10人・死亡 27人

●世帯 11,049世帯  
前月比+3世帯  
前年比-58世帯  
※令和7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  
― 弔電はひかえさせていただきます ―

**Event** チクホー-net (近隣の催し)

【赤村】赤村トロッコ油須原線 運行  
8月3日回 / 10:00~16:00  
(平成筑豊鉄道 赤駅前)  
使われることなく廃線となった幻の未成線「油須原線」の跡地を、観光用のトロッコ列車が走ります。(予約不要・小雨決行)  
☎ 赤村役場 ☎ 62-3000

【香春町】ふるさと香春 夏まつり盆踊り大会  
8月15日回 / 18:30~20:20  
(香春町総合運動公園)  
香春盆口説きや炭坑節で盛り上がる盆踊り大会。クライマックスには約1600発の打上花火(20時開始)が夜空を彩ります。  
☎ 香春町役場 ☎ 32-8406



【大任町】道の駅おおう桜街道 2025 夏祭り  
8月30日回・31日回  
(道の駅おおう桜街道)  
ダンスパフォーマンスや和太鼓演奏、人気キャラクターや豪華ゲストによるステージショーなど楽しい催しが盛りだくさん。豪華景品が当たる抽選会も実施予定です。  
☎ 大任町役場 ☎ 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20日※【3歳児健診】  
3歳~3歳2か月児を対象(個人通知します)  
[会場] 金田保健センター [受付] 13:00~14:00
- 9月10日※【1歳6か月児健診】  
1歳6か月~1歳8か月児を対象(個人通知します)  
[会場] 金田保健センター [受付] 13:00~14:00
- ☎ こども課 こどもすこやか係 ☎ 22-3700

Medical Checkup

【ふくおか健康アプリを使ってヘルシー・お得にポイ活!】  
町民限定! 健康ポイント事業

アプリでできること!

- グループ内での「ランキング」表示
- 歩数の表示や目標との比較
- 体重や血圧などの記録をグラフで確認
- 1日の消費カロリーや食事バランスのチェック
- 取組内容に応じてポイントをゲット

福智町は、食生活・運動などの健康づくりに楽しく取り組めるよう、「ふくおか健康ポイントアプリ」を勧めています。今回はアプリの利用登録者を対象に、特典が受けられる「福智町健康ポイント事業」を実施します。この機会にアプリを登録し、お得に楽しく健康づくりを始めましょう!

●登録キャンペーン期間

令和7年8月1日(金)~12月31日(木)  
※今年度に限り、既に利用している人も対象。

●特典内容

QUOカード Pay (デジタル QUO カード) を贈呈  
※「QUO カード Pay」は、スマートフォンの画面にバーコードを表示させて利用する前払式支払手段です。  
※「QUO カード Pay」には発行日より3年間の有効期限があります。  
※スマートフォン以外の携帯電話やタブレットでは利用できません。

●申込方法

アプリ内でご紹介します。  
☎ 保険健康課 健康係 ☎ 22-3518

体いたわり

健康レシピ No.5

今年も暑い日が続いていますが、夏バテ対策はできていますか? 食欲が落ち、食事食べやすく簡単に作れる麺類などに偏りがちな夏! 普段の食事から栄養を補給する「夏バテ対策」がとても重要に――今回ご紹介する料理には、疲労回復に効果てきめんの梅と豚肉を使っています。暑い夏でもさっぱり食べられるレシピですので、是非調理してご賞味ください!

☎ 福智町食生活改善推進会(役場 保険健康課) ☎ 0947-22-3518



梅や豚肉に含まれるクエン酸や、ビタミンB1・たんぱく質で疲労回復・夏バテを予防して、厳しい夏を乗り越えましょう!

豚しゃぶサラダ、梅肉ソースを添えて。

▼エネルギー 260 kcal / 塩分 1.3g (1人分)

材料▶2人分	
豚もも肉(切り肉)	200g
マヨネーズ	大さじ1
グリーンアスパラ	1束
なす	2本
塩	少々
梅肉	大さじ1
しょうゆ・ごま油	各大さじ1/2
砂糖	小さじ1
おろしにんにく	少々
水	大さじ1と1/2

下ごしらえ

- 肉にマヨネーズをもみ込む
- アスパラは下の硬い皮をむき、長さ3~4等分に切る
- なすは縦8等分に切る
- Aを混ぜておく

作り方

- 1 熱湯に塩を加え、なすを入れ、3~4分茹でる。アスパラも加え1分茹で、ともにざるにあげる。なすはへらなどで軽く押さえて水気をしぼる。
- 2 同じ湯に肉を入れ、中火で色が変わるまで茹で、ざるにあげる。
- 3 器に1・2を盛り、Aをかける。

