

富士断酒会結成30周年記念大会

☎ 社会福祉課 55-2757

と き 7月15日(日) 12:30~
ところ ロゼシアター中ホール
テーマ 地域社会との協和
対象 お酒をやめたい人、お酒をやめさせたい家族
講師 山城厚生先生(静岡県こころと体の相談センター精神保健・福祉部長)
申し込み 当日直接会場へ
問い合わせ 富士断酒会大会事務局 田村 方 ☎36-0538

心の健康づくり講演会

☎ 保健女性センター 64-8993

と き 7月30日(月) 13:30~15:00
ところ 保健女性センター4階ホール
テーマ しなやかなところをつくるには~ストレス対策と心の健康づくり
定員 150人(先着順)
講師 佐野光正さん(県富士健康福祉センター所長)
受講料 無料
申し込み 7月5日から受け付けます。電話で保健女性センター成人保健担当へ

ライフスタイル改善講座

☎ 保健女性センター 64-8993

と き 7月12日、19日、26日、8月2日、各木曜日 9:30~11:40
個別相談 8月9日(木) (1人40分程度)
内容 血管の若さを保つための生活や食事、効果的な運動についての話など
対象 血圧・貧血・血清脂質の値に改善の必要な69歳以下の人
定員 20人
申し込み 電話で保健女性センターへ



7月の献血

☎ 社会福祉課 55-2757

献血は身近なボランティアです。皆様のご協力をお願いします。

Table with 4 columns: 日, 場所, 時間. Rows for 19日(木) and 28日(土) at various locations.

ダイヤル施設案内 ☎52-1111

ダイヤルお出かけ情報 ☎53-1111

親と子の広島平和バスツアー

☎ 広報広聴課 55-2700

夏休みのひととき、平和の意味を問う旅をしてみませんか。
と き 8月24日(金)~26日(日) 2泊3日
行き先 広島平和公園、平和資料館、宮島、市街地戦跡めぐりなど
対象 市内在住の人(小学4年生以下は保護者同伴)
参加費 大人(中学生以上) 3万5,000円 小学生以下 3万円
申し込み・問い合わせ 8月3日までに、電話で核兵器廃絶平和富士市民の会(事務局 富士市職員組合)へ 内線2151

いまいずみ児童クラブ 指導員を募集

☎ 児童福祉課 55-2763

児童クラブで小学生の放課後を一緒に過ごす指導員を募集します。クラブの休みは、日・祝日・お盆・年末年始で勤務時間は相談に応じます。
申し込み 7月31日までに、いまいずみ児童クラブへ ☎53-6801

要約筆記ボランティア養成講座

☎ ボランティアセンター 64-7100

要約筆記とは、難聴者のために話の内容をその場で書いて伝える筆記通訳です。
と き 7月28日、8月4日・11日・18日・25日、9月8日 全6回
毎週土曜日 10:00~16:00(全32時間)
ところ 保健女性センター2階研修室
定員 25人
受講料 無料(ボランティア保険未加入の人は300円が必要です)
申し込み 7月16日までに電話で社会福祉協議会ボランティアセンターへ

親子市政教室

☎ 広報広聴課 55-2700

「暮らしの中の騒音測定とロゼシアターわくわく探検」を行います。身の回りのいろいろな音を測定したり、ロゼシアター中ホールの日ごろ見ることのできない場所を見学したり、親子で学んでみませんか。
と き 7月25日(水) 9:00~15:00
コース 市役所→国1バイパス・新幹線ガード下など市内各地での騒音測定→ロゼシアター→市役所
対象 市内在住の小学4~6年生とその親(子どもだけの参加はできません)
定員 親子11組22人(応募者多数の場合は抽せん)
参加費 無料
持ち物 弁当、水筒、筆記用具、雨具、帽子
申し込み はがきに参加する人の住所、氏名、年齢(学年)、電話番号を書いて、〒417-8601 富士市役所広報広聴課「親子市政教室」係へ(7月9日の消印まで有効)

「腸炎ビブリオ」による食中毒予防のポイント

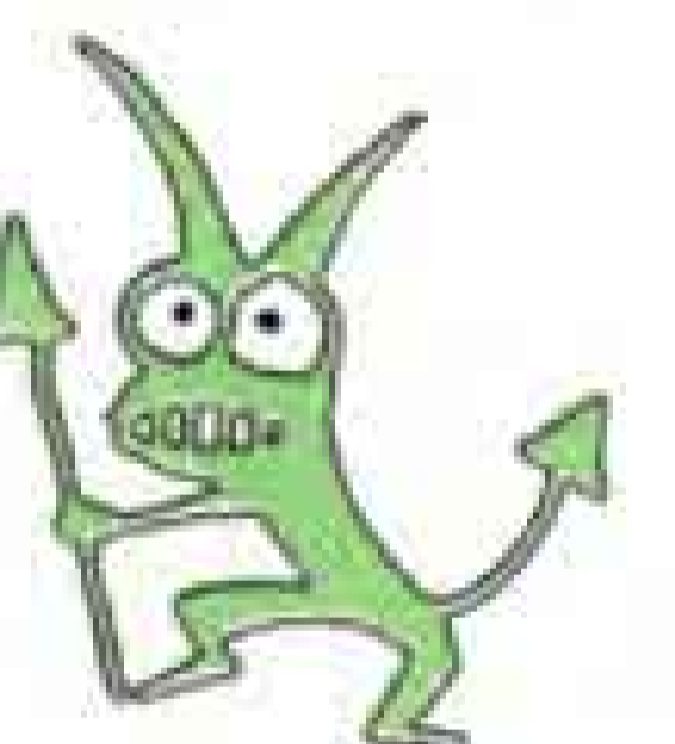
食中毒が発生しやすい季節になりました。生食用の魚介類による食中毒が多くなります。見た目は新鮮、味にも変化がないのに発生する食中毒の原因菌、それが腸炎ビブリオです。

腸炎ビブリオのプロフィール

- 夏の中毒原因菌トップ
海水温20℃以上になると大量増殖
普通の菌の2~3倍の猛スピードで増殖
熱に弱く、真水では生きられない

「腸炎ビブリオ食中毒予防の5つのポイント」を紹介します。

- 1 水洗いが一番
魚は調理前に真水でよく洗いましょう。
2 魚専用の調理器具
魚に使用するまないた、包丁などはできるだけ専用とし、他の食品への二次汚染(野菜の浅漬けなど)を防ぎましょう。
3 調理器具は消毒・乾燥が大切
魚の調理に使ったまないた、包丁などはよく洗浄し、消毒・乾燥をしましょう。
4 生食用の魚介類は4℃以下で保存
菌をふやさないようにわずかな時間でも冷蔵保存しましょう。
5 刺身は調理後すぐに食べる
菌が付着していてもふえる時間を与えないように早く食べましょう。



問い合わせ

保健女性センター ☎64-8994
富士保健所 ☎65-2154