



シリーズ環境



第61回 プラスチック類分別回収事業
さらに適正分別リサイクルにご協力を！

家庭から排出される可燃ごみの中から、プラスチック類、発泡スチロールの分別回収リサイクルを芳賀町独自の事業として開始してから4年目を迎えました。地域公民館、集落センター、公共施設などに設置されているエコステーションでの積極的な取り組みにより循環型社会「環の町芳賀」の実践が順調に進められています。まだ取り組んでいない地域公民館等のご理解とご協力をお願いします。要望により町ではステーション設置のための補助、説明会等を開催しています。なお、プラスチック類分別は、よりよいリサイクルのため紙・布・金属などを混入しないよう、さらに適正な分別をお願いします。

環境対策課環境対策室 【☎028(677)6041】
✉kankyoutaisaku@town.haga.tochigi.jp



『年長さんになったら!』

芳賀町保育園では年長児(5歳児)になると、和太鼓や海洋センターでのプールあそび、サッカー教室(祖母井保育園のみ)ができるようになります。去年まではうらやましそうに見ていたけれど、やっと自分たちの番がきました。これらの体験を通して、助け合うこと・頑張ること・我慢することを覚えます。



あやっ大好き



黒ごまとサツマイモの蒸しパン牛乳

調理員さん手作りのふわふわ蒸しパン。子どもたちも大好きです。

保育園
開放日程

午前10時から午前11時30分まで毎週開放しています
南高保育園 【☎028(677)1407】火・水曜日 祖母井保育園 【☎028(677)0220】月・水・金曜日
水橋保育園 【☎028(678)0511】木・金曜日 携帯サイト <http://www.town.haga.tochigi.jp/i/>

食育 食べて元気!

食中毒が発生しやすい季節となりました。食中毒を起こす菌に関する知識を得て、日頃から「つけない」「増やさない」「やっつける」食生活を心がけましょう。

食中毒を防ごう!

<p>つけない</p> <p>手洗いはしっかりと! 調理の時も清潔を心がけて。</p>	<p>増やさない</p> <p>調理した料理はすぐに食べるようにしましょう。保存も気をつけて。</p>	<p>やっつける</p> <p>菌の多くは熱に弱い性質を持っています。十分な加熱を!</p>
--	--	---

食中毒の種類	原因になりやすい食品	主な症状	予防のポイント
サルモネラ	卵、卵製品、生レバー、他の生食用食肉など	腹痛、下痢、発熱、吐き気、おう吐など	低温での保存と、75度で1分以上の加熱
大腸菌O157	牛挽肉、生レバー、汚染された水、生野菜など	激しい腹痛、血便、発熱など	生食は避け、75度で1分以上の加熱
カンピロバクター	鶏肉、生肉、サラダ、汚染された水など	腹痛、下痢、発熱、血便、風邪に似た症状など	調理は中までしっかりと火を通すこと
腸炎ビブリオ	生の魚介類など	激しい下痢、腹痛、発熱、おう吐など	低温に弱いため、冷蔵庫での保存を
黄色ブドウ球菌	素手で作るおにぎり、サンドイッチなど		手に傷がある場合はなるべく調理を避ける

☎学校教育課学校教育係【☎028(677)6024】

芳賀町地域子育て支援センター
「あっとほーむ」

★子育てサロン紹介★
～西高橋サロン～

高橋地区を中心に集まっている小さなサロンです。豊かな自然環境を利用して山遊びや井頭公園散歩をしています。5月には真岡線に乗って、益子町の子育てサロンへ行って来ました。これからも月に1回は外に出たいと思っています。



明るく、たのしく、たすけあい
地域ぐるみで、たのしい子育ても応援します!

<6月の予定>

わらべうた教室	6日(火)
サークル・ママビクス	7・14日(水)、 27日(火)
リトミックであそぼう	9・23日(金)
誕生会	20日(火)
保健センターサロン	毎木曜日
公園サロン	5・19日(月)
西高橋サロン	12・26日(月)

☎NPO法人ロマンいちば
芳賀町地域子育て支援センター「あっとほーむ」
場所/生涯学習センター2階
開設時間/支援センター 9:00~16:00
ひろば10:00~15:00
☎FAX028(677)8400 【✉shien@yellow.plala.or.jp】