

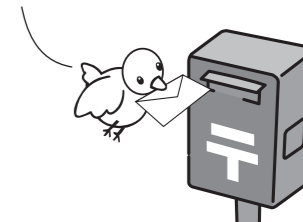
あなたの声をお聞かせください。身近な出来事や町に関する要望・意見など何でも結構です。投稿いただいた中から広報はがへ掲載させていただきます。その際の添削については、ご了承ください。

Horizontal lines for writing a letter or comment.

イラストも募集しています。広報はがのカットとさせていただきますので、濃くはっきりとお書きください。

Large empty box for drawing an illustration.

### あなたの声を聞かせてね！ お便り待ってます！



●生ゴミ回収用小袋の販売依頼  
和泉ニュータウン住民さん  
生ゴミ回収に理解・協力しています。回収が1週間に3回になり、大変助かり、よい取り組みだと思います。  
これから夏に向かい、くさった臭いがするので回数を多く出すため、小袋が必要です。少人数の家庭もあり、小袋を販売して欲しいと思います。3月に環境対策課に電話をして聞いた時は、4月から販売することでしたが、まだお店に売っていません。袋の値段も高すぎるように思います。10円でも安いほうがいいと思います。よろしくお願ひします。  
環境対策課より  
小サイズの回収専用袋は、5月2日から指定店で販売を始めました。袋の価格の値下げについては、製造コストが

高くなっていることから、しばらくの間、現在の価格（小30枚入600円、中20枚入600円、大50枚入2,000円）にご理解をお願いします。  
※指定店：道の駅はが、ロマンの湯、いせとう商店、ふじや、安岡商店、工業団地管理センター、サンハウス芳賀店、石川商店、モテナス芳賀物産センター



▲西高橋 鈴木モコさん

### お便り 大募集!

広報紙の感想や、あなたの周りの身近なできごと、皆に教えたいくらしの知恵、イラスト、ペットの写真など楽しいお便りをお寄せください。投稿の際には左側の封筒をお使いください。皆さんからのお便りをお待ちしています。

★広報広聴係で撮影し、広報紙に掲載したプリント写真をお分けします



あなたが写っているプリント写真をお分けします（広報広聴係撮影で、本人が写っているもの1枚）。ご希望の方は、役場企画課窓口までお越しください。

### 健康ツツ

食中毒に注意！  
家族みんなで  
毎日実践

食中毒は、以前は夏場に集中して起きていましたが、最近では一年を通してみられるようになってきました。また、発生件数は減っているものの、飲食店などの集団発生よりも、家庭などで散発的に起きる傾向にあります。

#### ■食中毒から家族を守る心がけ

- ① 買い物をするときは、新鮮なものを選ぶ。
- ② 食べ物を保存する時は、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下が目安。
- ③ 料理を始める前に、
  - 手を洗いましょう。
  - 包丁やまな板は、肉や魚を切った後に一度熱湯で洗うこと。
  - 凍結している食品を室温で解凍するのは危険。冷蔵庫か電子レンジを使うこと。
  - 包丁・まな板・ふきん・たわし・スポンジなどを使ったら、すぐに洗剤と流水で洗うこと。
- ④ 料理をする時は、
  - 加熱する食品は中心部まで十分に加熱しましょう。中心部を75℃で1分以上加熱するのが目安。（食中毒の原因菌は、75℃の環境で1分以上たつと、ほとんどが死滅します）
  - 調理前、調理後の食品は、室温に長く放置しないこと。
  - 食事をする時は、温かい料理は65℃以上に、冷して食べる料理は10℃以下が目安。
- ⑤ 食べ物が余った時は、
  - 早く冷えるように浅い容器に小分けする。
  - 時間がたち過ぎたら、思い切って捨てること。
  - 温め直す時は、75℃以上を目安に十分に加熱する。

☎健康福祉課健康係 280228(7)6042