

# 岩切市民センターだより

## 7月号

〒983-0821 仙台市宮城野区岩切字三所南88-2  
TEL (255) 7728 FAX (255) 2075



ホームページ <http://www.hm-sendai.jp/sisetu/miyagino03.html> Eメール [iwakiri-siminc@hm-sendai.jp](mailto:iwakiri-siminc@hm-sendai.jp)

気温も上がり、暑い日が続いております。体調など崩していませんか。

岩切市民センターは今月も様々な講座を企画して皆様のお越しをお待ちしております。



### すずむし配布会・交換会 in 岩切

日程：7月25日(土) 10:00～12:00

会場：岩切市民センター 体育館

申込：当日直接市民センターにお越しください。

(容器持参)

\*ご希望の方には、ミニ飼育箱セット(500円)を販売いたします。ただし、数に限りがございますのであらかじめご了承ください。

〈他会場配布会・交換会〉

7月31日(金) 宮城野区役所

8月5日(水) 西多賀市民センター

\*時間は共に 10:00～12:00

### 子どもの広場 第二弾！理科実験教室

#### 『光のふしぎ ～光を分ける～』

小学校4年生から6年生の皆さん！

他のみんなより一足早く、中学校の理科室で実験をしてみませんか。

今回の実験は、光を使った実験だよ！

日時：7月29日(水) 10:00～11:30

会場：岩切中学校 理科室

対象：小学校4～6年生 24名【先着順】

参加費：無料

持ち物：上ぐつ、筆記用具

申込：7月15日(水)10:00～

電話または窓口で



### 《作品募集》

#### 岩切いいものさがし<夏>

あなたのお気に入りの岩切を作品にしてロビーに展示しませんか！

絵画、俳句、写真など展示を希望される方は7月末までに市民センター窓口へ作品をお持ち下さい。写真の方はデータをEメールで送っていただいても大丈夫です。

〈展示期間〉

8月11日(火)～9月10日(木)

〈Eメール送付先〉

[iwakiri-siminc@hm-sendai.jp](mailto:iwakiri-siminc@hm-sendai.jp)

詳細はセンター窓口まで



### 一緒に講座を企画して下さる方募集

岩切をもっと楽しむための講座を一緒に企画する、企画委員を募集します！ぜひ、ご参加ください！

対象：岩切地域にお住まいの方、若干名

申込：電話又は窓口へ

\*第1回目の企画会は

8月初旬を予定しています。



# 7月のカレンダー

1	水		図書貸出
2	木	9月分当選確定開始(～9日)	
3	金		
4	土		図書貸出
5	日	10月分地域優先受付開始(～15日)	
6	月	休館日	
7	火		
8	水		図書貸出
9	木	9月分当選確定終了	
10	金	9月分空室予約申込開始 食育講座	
11	土		図書貸出
12	日		
13	月	休館日	
14	火		
15	水	家庭教育地域交流会②	図書貸出
16	木	10月分抽選申込開始(～31日)	
17	金	老壮大学④	
18	土	たのしいニュースポーツ③	図書貸出
19	日		
20	月		
21	火	休館日	
22	水	センターまつり実行委員会・全体会	図書貸出
23	木		
24	金		
25	土	すずむし配布会・交換会	図書貸出
26	日		
27	月	休館日	
28	火		
29	水	子どもの広場 理科実験教室	図書貸出
30	木		
31	金	10月分抽選申込終了	

図書貸出日 水・土曜日 10:00～12:00、13:30～16:30

☆おはなしこぶたさんのおはなし会：第1水曜日11:00～

## 保健センターからのお知らせ

### 知っていますか？黄色ブドウ球菌食中毒

昨年7月、仙台市内の飲食店において、黄色ブドウ球菌による食中毒が2件発生しました。今回は、黄色ブドウ球菌による食中毒についてご紹介します。

#### Q. 黄色ブドウ球菌はどこにいるの？

- A. 切り傷、にきび、喉や鼻の中、皮膚、毛髪などに常在しており、健康な人でも保菌している場合があります。また、菌が食品中で増える時に毒素をつくり、この毒素が人に危害を及ぼします。加熱すれば菌は死滅しますが、毒素は加熱しても分解されないので注意が必要です。

#### Q. 黄色ブドウ球菌による食中毒の原因食品にはどんなものが多いの？

- A. 手指で食品を汚染することが多いため、あらゆる食品が原因食品となる可能性があります。特におにぎりが多く、弁当や和菓子なども原因食品になっています。

#### Q. 黄色ブドウ球菌による食中毒を防ぐポイントは？

- A. ①手指や調理器具の洗浄・消毒を十分に行いましょう。  
②衛生的な帽子・マスク・手袋等を着用し調理しましょう。  
※おにぎりを作る際は使い捨て手袋等を着用しましょう！  
③手指などに切り傷や手荒れなどがある人は食品に直接触れないようにしましょう  
④食品は10℃以下で保存しましょう

お問い合わせ先

宮城野区衛生課食品衛生係

電話：022-291-2111(代) (内線 6722、6723)

