

岩切市民センターだより

7月号



ホームページ <http://www.hm-sendai.jp/sisetu/miyagino03.html>

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

Eメール 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。

家庭教育地域交流会主催

連続講座

「子どものいのち ・子どものこころ ～地域で守ろう～」

日時：8月3日(木) 13:30～15:30

内容：スマートフォンとSNSの危険性
についての講話・グループワーク

講師：仙台東警察署 生活安全課
坂内 和子 氏

場所：岩切中学校 多目的室

対象：岩切地域の方〔先着50名〕

申込：岩切市民センターに電話又は窓口へ

次回：11月開催予定



祭 参加者募集中!!

平成29年度岩切市民センターまつり

今年も岩切市民センターまつりに参加して
くださる方を募集します。

日時：10月7日(土)、8日(日)

対象：岩切地域にお住まいの方
センターをご利用のサークル

内容：作品展示・体験コーナー(7日・8日)
舞台発表・出店(8日)

参加費：1,000円

申込み：7月28日(金)まで

窓口備付けの申込書に参加費を
添えてお申し込みください。

ボランティアスタッフ同時募集

いわきり子育てネットワーク - 食育講座 -

子どもが体調をくずしたときの 食事について

【主催】いわきり子育てネットワーク



日時：7月27日(木) 10:30～11:30

講師：栄養士 豊嶋 賀代 氏

会場：岩切市民センター 和室(3階)

対象：0才から3才までの

乳幼児の保護者 30人

持ち物：飲みもの

申込み：7月4日(火) 10時から(先着順)

岩切市民センターまで

電話または直接窓口まで

「考えよう! 岩切の防災」
水害から

命を守るために

岩切は、昔から水害の被害が多い地域です。
ハザードマップの見方や洪水への備えを
学びましょう

日時：7月22日(土) 10:00～11:30

講師：宮城県土木河川課 神成 裕太 氏

会場：岩切市民センター 研修室(3階)

対象：岩切地域にお住まいの方

先着50名

参加費：無料

申込み：岩切市民センターまで

電話または直接窓口まで

参加者募集

つながるニュースポーツ

楽しいペタンク

日時：7月15日(土)13:30~15:00

会場：岩切小学校グラウンド

※直接小学校へおいで下さい

(雨天時：岩切市民センター体育館)

対象：どなたでも

参加費：無料

服装：動きやすい服装、

帽子、タオル、

飲み物

(雨天時はうわぐつ)

申込み：岩切市民センターまで

電話または直接窓口まで



すずむしリンリン講座

スズムシ配布会・交換会

7月29日(土)10時~12時

岩切市民センター 3階研修室



- ・スズムシをさしあげます。(無料)
 - ・お手持ちのスズムシと交換します。
 - ・スズムシの飼い方をわかりやすく説明します。
 - ・飼育ケース作成体験コーナー(有料)
- ※すきまの無い容器をお持ちください。



ジュニアリーダー募集中!!

岩切ガンキース

岩切中学校の1年生1名が岩切ガンキースに加入しました!引続きメンバーを募集します!!

興味のある方は岩切市民センターまでご連絡ください。

※ジュニアリーダーとは子ども会などの依頼を受け、小学生とゲームや工作をして遊びのお手伝いをしている中学生・高校生のボランティア団体です。



7月のカレンダー

2	日	9月分当選確定開始(~9日)
3	月	休館日
5	水	10月分地域優先受付開始(~15日) おはなし会
9	日	9月分当選確定終了
10	月	休館日
11	火	9月分空室予約申込開始
15	土	10月分地域優先受付終了 つながるニュースポーツ
16	日	10月分抽選申込開始(~30日)
17	月	海の日
18	火	休館日
19	水	老壮大学院
21	金	老壮大学
22	土	防災講座
24	月	休館日
27	木	岩切子育てネットワーク「食育講座」
29	土	すずむし配布会：岩切市民センター
30	日	体育館個人使用日(9:00~16:30)
31	月	休館日
図書貸出日：水・土曜日 10:00~12:00、13:30~16:30 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

●アニサキスによる食中毒が市内で発生!

平成29年5月30日に青葉区内の飲食店において、アニサキスによる食中毒が発生しました。保健所の調査により、当該飲食店で提供した刺身(シメサバ、マグロ、ヒラメ、ブリ)が原因の食中毒であると断定されました。

●アニサキスによる食中毒とは?

アニサキスは魚介類の寄生虫です。長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで白色の少し太い糸のように見える幼虫がサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカなどに寄生しているので、刺身などを食べたときにアニサキスと一緒に食べてしまうことがあります。

虫体が食べた人の内臓に達すると胃壁や腸壁に刺入し、食後30分~12時間位で激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が現れます。

《アニサキスの特徴》

- 1.魚介類の内臓にいることが多い。
- 2.よく見て確認すれば、虫体を取り除くことができる。
- 3.冷凍に弱い。(−20℃で24時間以上)
- 4.加熱に弱く、70度で死滅する。
- 5.一般的な料理で使う程度の食酢や醤油の濃度では効果がなく、わさびも効かない。

《アニサキスによる食中毒の予防方法》

- 1.魚の内臓を生で食べない。
- 2.−20℃で24時間以上冷凍する。
- 3.魚介類を生食するときは、アニサキス幼虫がいないかどうかをよく確認し、虫体を除去する。

《お問い合わせ先》

宮城野区衛生課 TEL:291-2111(内線6721~6723)