



# 岩切市民センターだより

## 10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> または  で検索 Eメール [iwakiri-siminc@hm-sendai.jp](mailto:iwakiri-siminc@hm-sendai.jp)

## 第35回 岩切市民センターまつり

10/13 (土)

主催：岩切市民センターまつり実行委員会  
助成：(公財)仙台ひと・まち交流財団

- ◎ 展示発表 10:00~15:00  
絵画・写真・絵手紙・切り絵・歴史書道・俳句・折り紙・パソコン等々
- ◎ 手打ちそば販売 10:30~12:30  
おなじみ打ち立て蕎麦は土曜日のみ!

10/14 (日)

- 開会式 9:00~ 9:20
- ◎ 舞台発表 9:30~15:00  
舞踊・コーラス・ダンス・大正琴 他
- ❁ すずむしリンリン音楽会 13:00~  
出演：ビッグベアーLMO、ラピス 三野宮まさみさん
- ◎ 展示発表 9:30~15:00  
体験コーナーもあるよ!
- ◎ 健康づくりコーナー 9:30~15:00
- ◎ 図書コーナー 10:00~14:00  
小物入れを作ろう!
- ◎ 出店 10:30~14:30  
焼きそば・玉こんにゃく・芋煮・おでん・キムチ 生きくらげ・ゲームほか色々!
- ◎ ふれあい動物広場 10:30~12:00
- ◎ ジュニアリーダーと遊ぼう 9:30~15:00  
おもちゃを作って遊ぼう!

岩切市民センター主催講座

### 「子どもの広場」



毎月1回、市民センターの体育館を開放しています。お友達と一緒にあそびに来てね!

日時：10月20日  
11月24日、12月22日

時間：13:30~15:00

会場：岩切市民センター 体育館

参加費：無料

持ち物：上ぐつ、飲み物、タオル

種目：パトミントン、卓球、吹矢、囲碁・将棋  
バンブーリング、折り紙、ストラップ作り  
\*未就学児は保護者同伴でご参加ください

## ジュニアリーダー 岩切ガンキリーズ

ジュニアリーダーは、中学生と高校生のボランティア団体です。

現在、岩切ガンキリーズは高校生4名、中学生5名が活動しています。



9/16 岩切児童館で行われた「こどものまち」にスタッフとして参加しました!

10月の市民センターまつりにもジュニアリーダーのブースがあります。ぜひ参加してみてください。

9/23 今市下区子供会の要請を受けてレクリエーションに参加し、小学生と一緒にゲームを楽しみました。



## 岩切おもしろ寄席

どうぞお楽しみに!

日時: 11月17日(土)  
13:30~15:30

会場: 岩切市民センター 体育館  
入場: 無料



1	月	休館日 岩切小学校地元学	
2	火	12月分抽選確定期間(8日まで)	
3	水	市民企画会 おはなし会	
4	木		
5	金	1月分地域優先受付開始(14日まで)	
6	土		
7	日		
8	月		
9	火	休館日	
10	水	12月分空室予約申込開始	
11	木		
12	金		
13	土	第35回岩切市民センターまつり	
14	日		
15	月	休館日	
16	火	1月分抽選申込開始(31日まで) 中学生職場体験(18日まで)	
17	水		
18	木		
19	金	岩切老壮大学	
20	土	子どもの広場	
21	日		
22	月	休館日	
23	火		
24	水	図書ボランティア定例会	
25	木		
26	金		
27	土		
28	日	岩切コミュニティまつり	
29	月	休館日	
30	火		
31	水	市民センターまつり反省会	
		図書貸出日: 水・土曜日 10:00~12:00 13:30~16:30 おはなし会: 10/3, 11/7 11:00~	

## 保健センターからのお知らせ

### 「ノロウイルス」にご注意を!

ノロウイルスによる食中毒や感染症は一年を通して見られますが、特に冬にかけて多くなるため、注意が必要です。

#### ●感染するのはどんなとき?

- 食品からの感染(食中毒)
  - ノロウイルスに汚染された食品を食べたとき
  - 調理する人の手を経て汚染された食品を食べたとき
- 人からの感染(感染症)
  - 発症した人のふん便や嘔吐物の処理をしたときや、処理が不十分だったとき
  - 汚染された手や物などに触れることにより、手についたウイルスが口に入ったとき

\*感染しても症状が出ないことがあります。気がつかないうちに、周囲に汚染を拡げたり、食品を汚染しないよう注意が必要です。

#### ●予防方法は?

- ✓手をよく洗う
  - ⇒トイレの後、調理や食事の前、外から帰った後、ふん便や嘔吐物の処理の後など、十分に手洗いをしましょう。2度洗いが効果的です。
- ✓食材は中心部まで十分に加熱する
  - ⇒食品は、中心温度85~90℃で90秒以上しっかり加熱しましょう。
- ✓調理器具はよく洗浄・消毒する
  - ⇒まな板や包丁などの調理器具は十分に洗浄し、熱湯で消毒(85℃以上で1分以上)するか、塩素系漂白剤で消毒しましょう。
- ✓ふん便や嘔吐物の処理の際の感染予防を行う
  - ⇒使い捨ての手袋やマスク、エプロンを着用し、二次感染防止に努めましょう。また、処理後の手洗いは十分に行いましょう。

お問い合わせ先

宮城野区保健福祉センター衛生課食品衛生係  
電話: 022-291-2111 (内線 6722、6723)

