



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> または岩切市民センターで検索 Eメール iwakiri-siminc@hm-sendai.jp

夏空がまぶしく感じられる頃となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。市民センターでは、7/27 までセンターまつりの参加者を募集しています。この機会にぜひ学習の成果を発表してみませんか。皆様の参加をお待ちしております。

岩切市民センターまつり 参加者募集

日時：10月13日(土)、14日(日)

【対象】 岩切地域にお住まいの方
センターご利用のサークル【内容】 作品展示・体験コーナー(13、14日)
舞台発表・出店(14日)

【参加費】 1,000円

【申込み】 7/27(金)までに窓口備付の申込書
に参加費を添えてお申込みください。
※ボランティアスタッフ同時募集主催：すずむしの里づくり実行委員会
岩切市民センター

すずむしりんりん講座

すずむし配布会・交換会

7月28日(土) 10:00~12:00

岩切市民センター体育館

- ・すずむしをさしあげます(無料)
隙間のない容器をお持ちください。
- ・お手持ちのすずむしと交換します
同じすずむしの子孫ばかりだと強いすずむし
しになれません。他所のすずむしと一緒に
して強く元気に育てましょう。
- ・すずむし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)
飼育ケースはご持参ください。



「子どもの広場」で遊ぼう!

市民センターの体育館を毎月1回小学生に開放
します! お友だちをさそって遊びにきてね!!バドミントン、卓球、吹き矢、折り紙、囲碁、将棋
ストラップづくり、カーリング(バンブーリング)

日時：7月21日(土) 13:30~15:30

会場：岩切市民センター 体育館

対象：小学生以下

※未就学児は保護者の同伴が必要です

参加費：無料

持ち物：上靴・タオル・飲み物

申込み：不要、直接体育館へ。

〈これからの予定〉

8/25・9/29・10/20・

11/24・12/22 (各土曜日)



家庭教育地域交流会 を開催しました。

地域の子どもたちが抱える問題を検討し、対応する講座の企画会議を平成18年から毎年行っています。6月6日、岩切小学校、中学校と各々のPTA及び岩切児童館、社会学級、保健センター、市民センターの代表者が集まり話し合いました。



お預かりした個人情報、講座の運営のみに使用させていただきます。なお、講座内で撮影した写真をセンターだよりホームページ等へ掲載する場合がありますので、ご了承ください。

サークル会員大募集 折り紙サークル「はぎ」

活動日時：第1、第3金曜日 10:00~12:00 月会費：300円

楽しく折り紙をしましょう！



地域情報「IOC（岩切おもしろ倶楽部）」



IOC(岩切おもしろ倶楽部)は、楽しみながら地域を学び、住民同士の交流を図ることを目的に活動しています。2015年に活動を開始したIOCは、現在9名の会員が中心となって、催しの企画・運営を行っています。

これまでに、餅つき体験や音楽鑑賞会、地元の歴史を学ぶまち歩きなど、さまざまなイベントを行ってきました。IOCでは、今年度も住民が気軽に参加できる催しを計画しており、日々地域づくりに繋がる活動に励んでいます。



7月のカレンダー

2	月	休館日	
3	火	9月分抽選確定期間 電話・窓口(8日まで)	
4	水	おはなし会	
5	木	10月分地域優先受付開始(15日まで)	
7	土	防災講座	
8	日	JL定例会	
9	月	休館日	
10	火	9月分空室予約申込開始	
16	月	10月分抽選申込開始(31日まで)	
17	火	休館日	
18	水	岩切老壮大学院	
20	金	岩切老壮大学	
21	土	子どもの広場	
23	月	休館日	
26	木	子育てネットワーク	
28	土	すすむし配布会	
29	日	体育館個人使用日(9:00~16:30)	
30	月	休館日	

保健センターからのお知らせ

●生肉には食中毒の危険が！！

生肉は鮮度に関係なく、食中毒の危険があります。特に抵抗力の弱い「子供」、「高齢者」、「妊娠中の方」、などは重症化するおそれがあります。

肉を生で「食べない」、「食べさせない」よう十分な注意が必要です。

●食中毒の原因となる菌は？

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌(0157、0111など)、サルモネラ菌などがあります。

少ない菌量で発症し、腹痛、下痢、発熱などを引き起こします。全国的に重篤事例・死亡事例が発生しています。

●食肉による食中毒を防止するために

①レバーや肉の生食は「しない」、「させない！」

少ない菌でも発症するため、新鮮=安全ではありません！！

②肉は中心まで十分に加熱して食べる！

肉の中心が白っぽく変わり、火が通っていることを確認する。

③二次感染に注意！

その1 生肉にふれた手や調理器具はきちんと洗う。

・手は「せっけん」を使って念入りに洗いましょう。

・調理器具はきれいに洗ったあと、熱湯で消毒しましょう。

その2 生肉とそのまま食べるサラダなどは別々に調理する。

生で食べるサラダなどは肉を調理する前に作りましょう。

その3 生肉にふれたはしなどで食事をしない。

生肉には専用のはしを使いましょう。

問 宮城野区衛生課食品衛生係

☎291-2111(内線 6721~6723)



図書貸出日は水・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は

7/4、8/1各水曜11:00~です。