

あずむしりんりんちやう



# 岩切市民センターだより

## 1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

<https://www.sendai-shimincenter.jp/miyagino/iwakiri/index.html>

## 謹んで新年のお慶びを申し上げます



旧年中はひとかたならぬご厚情を賜り、誠にありがとうございました。

本年も、地域の方々とともに歩む市民センターをめざして、職員一同一所懸命努めてまいります。

昨年同様、本年も何とぞよろしくお願い申し上げます。

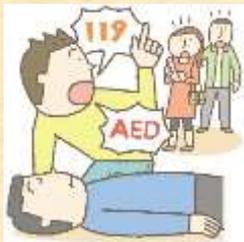
仙台市岩切市民センター 職員一同

## 講座のご案内

「考えよう! 岩切の防災」

### AED講習会

家族や友達のためにAEDを使えるようになろう!

**日時: 2月1日(土) 9:30~12:30****場所: 岩切市民センター 3階 和室****講師: 宮城野消防署・岩切出張所****定員: 30名 (先着順)****申込: 受付中 市民センター窓口、電話で****参加費無料**

### 地域懇談会

11月21日(木) 18:00~第1回岩切市民センター地域懇談会を開催しました。

今回は、岩切地域の町内会をはじめ、地域の諸団体において直近2年以内に代表職に就任された方々を対象に開催し、8名の代表に参加していただきました。

今回頂いたご意見をもとに、今後も益々、より良い市民センターになるために、引き続き取り組んでまいります。



### 講座レポート

#### 考えよう! 岩切の防災

12月7日(土)、東北大学災害科学国際研究所の岡田真介助教を講師に招き、「長町一利府線断層帯の現状と影響」と題して講演会を開催しました。活断層に関する基礎知識から長町一利府線断層帯の研究成果や被害想定等についてお話を伺いました。当日は45名の参加者があり、講演後には地質断層と活断層の違いや地元の史跡との関係、マンツールの熱対流によるプレート運動に関する質問がありました。



1	水	休館日	
2	木	休館日	
3	金	休館日	
4	土	休館日	
5	日	3月分抽選確定期間（9日まで） 4月分地域優先受付開始（15日まで）	
6	月	休館日	
7	火		
8	水	おはなしこぶたのおはなし会	
9	木		
10	金	3月分空室予約申込開始	
11	土		
12	日		
13	月	成人の日	
14	火	休館日	
15	水	岩切老壮大学	
16	木	4月分抽選申込開始（31日まで）	
17	金		
18	土		
19	日	JL定例会	
20	月	休館日	
21	火		
22	水	図書ボランティア定例会	
23	木		
24	金		
25	土	「子どもの広場」反省会	
26	日	体育館個人使用日（9:00～16:30）	
27	月	休館日	
28	火		
29	水		
30	木		
31	金		
 図書貸出日：水・土曜日 10:00～12:00 13:30～16:00 おはなし会：1/8、2/5 11:00～			

## 講座レポート

### 市民企画講座

#### ママとキッズのHappyTime

#### 「母のための男の子育ち講座」

11月27日（水）10:30～せんだいUmiのいえより千葉しのぶ先生を講師に招き、“男の子育ちのコツ”についてお話をいただきました。当日は男の子を育児中の24名のママたちがお子さま連れで受講しました。男の子の



「育ち」「心」「からだ」の特性から成長に添った向き合い方のコツや自己受容の大切さを教えていただきました。



## 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、特に冬に多発しています。

#### ●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
  - 調理する人など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、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
  - ⇒使用後の調理器具はよく洗い、熱湯をかけたり、塩素系漂白剤で消毒しましょう。
- ふん便や嘔吐物から感染しないために
  - ⇒使い捨ての手袋やマスク、エプロンを着用して処理しましょう。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 衛生課 食品衛生係  
電話：022-291-2111（内線 6722・6723）