



I W A K I R I

(公財)仙台ひと・まち交流財団 令和元年7月1日号

# 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.sendai-shimincenter.jp/miyagino/iwakiri/index.html> または **岩切市民センター** で検索

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

講義室と図書室に冷房がつけました。暑い夏、サークル活動や読書にご利用ください。

主催：すすむしの里づくり実行委員会  
岩切市民センター



### すすむしリンリン講座

## すすむし配布会・交換会

7月27日(土) 10:00 ~ 12:00

会場：岩切市民センター 体育館

お手持ちの  
すすむしと  
交換します

すすむしを  
さしあげます!(無料)

すすむしを入れる容器を  
お持ちください

すすむしの  
飼い方を  
わかりやすく  
説明します

## 岩切市民センターまつり 参加者募集

日時：10月12日(土)  
13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(12・13日)  
舞台発表・出店(13日)

【参加費】1,000円

【申込み】7/20(土)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も募集しています

## 子どもの広場

無料です



吹矢 輪投げ バドミントン  
オーバルキャッチ オセロ  
折り紙 ストラップ作り  
カーリング (バンブーリング)  
将棋

岩切市民センターの体育館を毎月1回  
小学生に開放しています  
お友だちといっしょに遊びに来てね!

【日時】7月27日(土) 13:30~15:00

【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

【持ち物】上靴・タオル・飲み物

【申込み】不要です。直接体育館へ来てください

これからの予定

8月31日・9月28日・11月30日  
12月21日

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市民センターだより・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。

# 7がっ のカレンダー

1	月	休館日
2	火	9月分抽選確定期間(9日まで)
3	水	おはなしこぶたのおはなし会 
4	木	ママ&キッズの市民企画会議
5	金	10月分地域優先受付開始(15日まで)
6	土	
8	月	休館日
10	水	9月分空室予約申込開始 
13	土	
15	月	海の日(開館日)
16	火	休館日
17	水	10月分抽選申込開始(31日まで)  岩切小学校地元学連携講座
20	土	
21	日	ジュニアリーダー定期例会
22	月	休館日
24	水	
25	木	子育てネットワーク会議
26	金	スズムシ配布会(宮城野区役所)
27	土	スズムシ配布会(岩切市民センター)  子どもの広場
28	日	体育館個人使用日(9:00~16:30)
29	月	休館日
31	水	市民センターまつり実行委員会 
		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~



## 図書室から

この夏、図書室に冷房が入りました♪

- ★貸出しは、毎週水曜日と土曜日  
一人5冊まで(新着図書は1冊まで)  
2週間借りられます。
- ★図書室開館日の都合の良い時間に、本の貸出しのお手伝いをしてくださるボランティアさんを募集しています。  
興味のある方は、市民センターまでお問合せください

サークル会員を募集しています!

## 岩切ヨーガ愛好会

40代から70代までの女性が  
楽しく活動しています!  
初心者大歓迎です!!

活動日:原則第1、2、3金曜日

10:00~11:30

場所:岩切市民センター 3階和室

詳しくは岩切市民センターまで

お問合せください

## 保健センターからのお知らせ

### ●平成30年食中毒事件数第一位!

#### アニサキスに注意!

例年、カンピロバクターとノロウイルスによる食中毒事件数が多い傾向が続いていましたが、平成30年は寄生虫のアニサキスが第一位となりました。下記のアニサキスの特徴や予防方法を理解し、食中毒を予防しましょう。

### ●アニサキスによる食中毒とは?

アニサキスは長さ3cm、幅1mm程度の白色で線状に見える魚介類の寄生虫です。サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカナなどの魚介類に寄生しており、これらの刺身や寿司などを食べたときにアニサキスも一緒に食べてしまうことがあります。人の内臓に達すると胃壁や腸壁に刺入し、急性胃アニサキス症の場合食後数時間から十数時間後に、急性腸アニサキス症であれば食後十数時間後から数日後に激しい腹痛などの症状が現れます。

#### 《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。



アニサキスの拡大写真  
(厚生労働省HPより)

#### 《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時間以上冷凍するか、70度以上で加熱する。
- 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)