

高齢者自転車免許試験を開催します

自転車運転する高齢者の皆さんへ

高齢者の自転車による事故が増えています。そこで、自転車運転の安全性を警察官と一っしょに確認してみませんか。六十五歳以上で、会場に自転車で来ることが可能な方なら、無料で参加することができます。

日時：7月3日(月)、午後2時～(雨天中止)

*受け付けは、午後1時30分から。

会場：東武かずみ自動車教習所(霞ヶ関東二丁目)

持ち物：縦三センチ×横二・四センチの顔写真一枚

問い合わせ・申し込み：電話で川越警察署交通課(TEL224・0110)

講習の内容

教習所のコースを利用して、体験型の講習を実施します。その後、警察官から、安全運転の講話があります。それらを通して、忘れていた自転車の安全運転の基本を再認識するとともに、あなたの自

転車運転を点検します。

問い合わせ：総合交通政策課
交通安全指導係・TEL内線3265

学童保育室代替指導員の登録を受け付けています

市内三十三か所の学童保育室では、放課後、保護者が留守の世帯の低学年児童を預かり、保育を行っています。

この学童保育室で人手が不足したときに、保育の手伝いをする代替指導員の登録を受け付けています。

人出が必要となった場合には、学童保育室の近隣に在住で、登録をした方に連絡します。都合を確認し、支障のない範囲での勤務となります。

対象：保育士・教員などの資格を持つ方または子育て経験がある方

時給：千円(交通費などは支給しません)

申し込み：教育財務課(東庁舎二階)に履歴書を持参し、

登録用紙に必要事項を記入

問い合わせ：教育財務課学童保育係・TEL内線2835

南大塚地区町名地番整理の説明会のお知らせ

南大塚自治会区域には豊田本・豊田新田・藤倉・大塚新田などの地名が入り組み、地番も混在しています。これを解消する方法に町名地番整理があります。自治会役員が「南大塚地区町名地番整理連絡会」を発足させ、下表のとおり説明会を開催します。

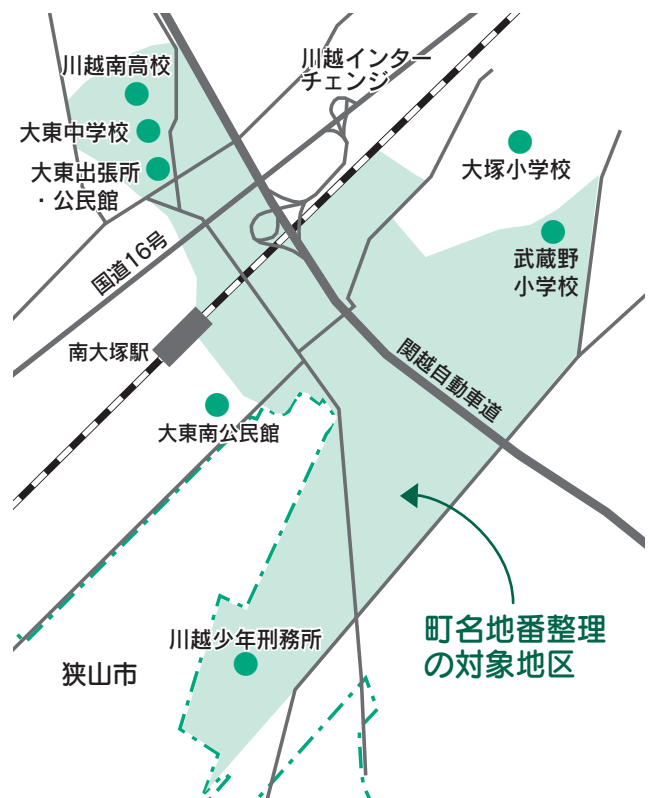
どなたでも参加できます。直接会場にお越しください。

説明会日程

日時		会場	
6月	18日(日)	午前10時～正午 午後1時～3時	大東南公民館
	2日(日)	午前10時～正午 午後1時～3時	大東公民館
7月	9日(日)	午前10時～正午	大東南公民館
	15日(土)	午前10時～正午 午後1時～3時	

問い合わせ…まちづくり推進課町名地番地籍担当・TEL内線3226

町名地番整理該当地区図



「川越市中学生社会体験事業」を行います

職場体験・福祉体験に挑戦

「川越市中学生社会体験事業」を、今年度もすべての市立中学校で行います。

この事業は、中学生が地域の皆さんとのふれあいを通して、自立心を養い、仕事に対する考え方や働くに当たっての基本的な資質や能力を育成することなどをねらいとしています。各中学校から中学生

の受け入れ依頼がありましたら、ご協力をお願いします。また、社会体験活動場所として協力可能な場合は、学区内の中学校長までご連絡ください。

実施予定時期と中学校名(美)
施期間は、中学校が定めた二日または三日間
七月：初雁・砂・大東西・川越西
十月：東
十一月：川越第一・芳野・大東・霞ヶ関西

十二月：高階西・山田
来年一月：名細・鯨井
同二月：富士見・野田・城南・南古谷・高階・寺尾・福原・霞ヶ関・霞ヶ関東
問い合わせ：教育指導課指導係・TEL内線2925

これから蒸し暑い季節……

食中毒に気を付けましょう

食中毒菌は、身の回りのあらゆる所に潜んでいます。家庭でも、毎年多くの食中毒が発生しています。下記のチェックポイントを確認して、家族の健康を守りましょう。

チェック① 食材は安全ですか？ 食品衛生は買い物の時から始まっています

- ・消費期限を確認し、新鮮な物を買う
- ・生肉や魚介類は、水分が漏れないようにビニール袋に小分けする
- ・生鮮食品はすぐに持ち帰り、冷蔵庫に入れる

チェック② 正しく保存していますか？ 食中毒菌は冷蔵や冷凍では死にません

- ・冷蔵庫や冷凍庫を過信せず、早めに食べるようにする
- ・冷蔵庫に食品を詰めすぎない

チェック③ きちんと手を洗っていますか？ 手には見えない食中毒菌が……

- ・指輪や腕時計は外し、ていねいに手を洗う
- ・調理の前後だけでなく、小まめに手を洗う
- ・傷がある指やばんそうこうをした指で食品に触れない

チェック④ キッチンが清潔ですか？ 不潔な場所は雑菌の温床です

- ・ごみや汚れをためない
- ・まな板と包丁は、生肉・魚用と野菜用で分ける
- ・調理器具は小まめに洗い、消毒する

チェック⑤ しっかり調理しましたか？ 食中毒菌をやっつけましょう

- ・加熱調理する食品は、十分に火を通す
- ・魚は真水でよく洗う
- ・調理中に生肉や魚から出た水分が、ほかの食材にかからないように気を付ける

チェック⑥ 食品を放置していませんか？ 室内は食中毒菌にとっても居心地のいい場所です

- ・食卓に放置せず、すぐ食べる
- ・温め直すときは十分に加熱する
- ・時間のたった物は思い切って捨てる

以上のことに注意するとともに、休養を十分に取り、体調を整え、食中毒菌に負けない抵抗力を養っておくことも大切です。

問い合わせ…食品・環境衛生課食品衛生係・TEL227-5103