

舊軍人軍属の恩給

未裁定者の手つづき

昭和二十八年八月一日法律第五十五号で恩給法の一部が改正されましたが、その恩給法改正前の旧軍人、軍属の普通恩給並びに一つに提出し認証を受けたもの、時恩給が支給されることになりました。これ等未裁定者の提出する請求書は、式により一通作成の上、役所民生課へ至急提出下さい。

様式 履歴申立書

公務員の本籍地	氏名
請求者の現住所	氏名
徴収年	出身区分

右の通り相違ありません
右申立人 住所 氏名

年月日 確度 任官、進級、昇給 確度 その他の事項 確度

注意
一、本籍地は退職時の本籍地とし、在職中死亡した人は除籍時の本籍地を記載すること。
二、徴収年は徴兵志願書の検査を受けた年、出身区分は現役兵、国民兵の別人校した陸海軍の学校名等を記載すること。

衛生欄

冬の衛生

寒くなつてそろそろ感冒の季節となりました。寒気や薄着などがもとで起こる上、この風邪は体を暖かくして休養をとれば直ぐよくなるものですが、無理をしたり不養生をしたりしてこじらしたりすると肺炎を併発して高熱をだし、長く寝こんだりすることになります。風邪だからとつかりしないで充分休養するようにし、できれば早く医師に診ておいてもらいたいものです。風邪の予防には栄養のある食事を適度にとつて体の抵抗力をつけると共に、寒気に対する皮膚の反応がうまくいく

寄生虫予防

昨年、本県下で行われた寄生虫検査の結果によると市部では五四%、郡部では六三%の割合に虫卵を持つ

百日咳予防接種

実施のお知らせ

予防接種法に基き昭和二十八年第三回百日咳予防接種を左記に依り実施いたしますから該当者はもれなく受けるようお知らせいたします

施行月日	時間	場所	区域
第一回 十一月十日	午後一時三十分より三時	第一小学校	本町、新町、高木町、下町、志保町、相模町、藤原町、南町、石原町、江崎町、中野町、新田町、六軒町、連雲町、小室町、成田町、小ヶ谷町、野田町、藤原町、新町
第二回 十一月二十七日	同	第三小学校	中野町、新田町、六軒町、連雲町、小室町、成田町、小ヶ谷町、野田町、藤原町、新町
第三回 十二月九日	同	第四小学校	志保町、相模町、藤原町、南町、石原町、江崎町、中野町、新田町、六軒町、連雲町、小室町、成田町、小ヶ谷町、野田町、藤原町、新町
同日 十二月十二日	同	指定診療所	小仙波町、西小仙波町、松江町、久保町

但し判明しているところだけを書くものとし、これを書くため官公署等に照会するようなど切らないこと
四、その他
1、用紙は適宜の用紙(B4)を用いること
2、数字はすべてアラビア数字で書くこと
3、綴るようになり約一寸あけること、尚中央折目には書き加えないこと
4、確度欄には「確実」「概ね確実」「不確実」と書くこと
(以上)

道路交通の規則改正
永い間なじみ深かつた道路交通取締令が廃止になりこれに代つて今年度新しく道路交通取締法施行令及び道路交通取締法施行規則が公布になり九月一日から施行されています。

粉食のおすすすめについて
苦しいのでありますからできる限り安く栄養のとれるものを食べましょう、それは各地区の保健所の栄養士や地方事務所の生活改良普及員に相談してそれぞれ家計に応じた「我が家の栄養設計」の指導を受けることが近道です。

結核は必ず治る

先づ健康診断を

核といえは先づ肺結核予防出来る病気でこの予防には結核が考えられますが、結核性の病気が肺に結核は人体内で色々な道を通り、外見は健康体であっても、一年に二、三回はツベルクリン反応をうける人は必ずBCGの予防接種を受けることが必要です。結核の予防には次のことを必ず実行しましょう

- 一、結核は必ず治ります
- 二、乳母子、子供や青少年は、結核菌に感染しないよう注意し、結核菌に感染した場合は、結核菌を早く入院を早くし、治療を受けることが必要です。
- 三、空気のよく通る日当たりの良い部屋を病室に当てましょう。
- 四、患者は自分の痰床に一人だけ用いるようにしましょう。
- 五、患者の部屋の掃除は必ず「ほうき」次に「雑巾」で、はたきあげましょう。
- 六、患者の洗面道具、食器類、タオル、下着類は他の人の分と二重にするのをやめましょう。
- 七、患者のきもの袖は家族のものとはつきり別して洗って八、たんばを備えたら吐き散らすのを止めましょう。
- 九、患者のたんばは必ず消毒し、他の人にそれから病気がうつらないようにしましょう。
- 十、乳母子、子供や青少年は、結核菌に感染しないよう注意し、結核菌に感染した場合は、結核菌を早く入院を早くし、治療を受けることが必要です。

人造米のはなし

凶作とともに人造米が登場して来り、総代理店である関東の高原工業、関西の倉地化学とも同様に特許料を支払っている現状です。他方、食糧庁食糧研究所でもこれが製造乙訓村の松浦重一郎氏が特許をとるに成功し、目下特許申請中ですが、

種類	水分	蛋白質	炭水化物	脂肪	繊維	灰分	カロリー
一般精米	一四・四	六・四	七五・五	〇・八	〇・三	〇・六	三四三
以前の人造米	一四・六	六・五	七六・八	〇・四	〇・四	一・一	三三七
現在の人造米	一四・〇	三・七	八一・七	〇・三	〇・三	〇・六	三四四

人造米の生産をこれより増やすことは殆んど不可能であり、小人口は八千万人を超えて更に年々百万人以上も増加しています。これだけの人口をこの四つの島から出せる色々の生産品だけではどうも養えないので約一千万トンの食糧を外国から輸入しなければならぬ状態であり、そのうち三百萬トンは主食であり、この食糧のうち外米と小麦を比較するとカロリー、当り外米の方が倍も高く、従つて小麦は米の半値で買つておけるのであります。

然しパンも種類も人造米もそれだけでは、栄養上、蛋白質やビタミン、無機質など欠陥がありまして、栄養問題の解決はできないので、毎回の食事に食品の組み合わせを分けて栄養的調和をとるようになければなりません。又パンの作り方を研究したり、パンに適合した「おかず」も考えていかなければなりません。うんちんに「おかず」がいらないという風習がまだ残つておられますが、これも悪い習慣で是非改善が必要で、一方我々の生活は経済状況が非常