



ひまわりフェスティバル

この7月19日(土)、20日(日)はいよいよ野木町一番のイベントであるひまわりフェスティバルが開催されます。今年も多くの人々がいらして下さるよう、期待いたしております。時期に合わせてひまわりが咲くようにと、野木ひまわり協議会の皆さんが手塩にかけて栽培して下さるので毎年間違いなく咲いてくれますので、どんなに助かっているのかわかりません。

ひまわりは、30数年前に野木町の転作作物として農協のご指導の下に始められたと聞いておりますが、今では町のシンボルとして「ひまわり」の花は、まるで観光大使のように活躍しています。力強く、しかもきれいに咲き誇っているひまわりの花々を、町外の多くの方が見学に来て下さることはうれしい限りです。毎年30万本

以上のひまわりの花を咲かせてくださる協議会の皆様に、この場をお借りして感謝いたします。

ゴッホ作「ひまわり」の絵は有名で、その激しいタッチは見る人々を感動させます。それは美しく明るい色とは別に、激しいタッチの底に、ゴッホの内面の苦しみや葛藤の足跡が、花卉一つ一つに力強く残っているからだと思います。毎年変わらず咲く「ひまわりの花」の強さにゴッホも感動したのだと思います。夏の暑さにも負けないで育つ「強い生命力」の証であれば、それは、私たちの野木町が未来に伸び行く力の象徴と捉えて元気をいただき進んでいきましょう。

これまで、ひまわりフェスティバルを支えてくださった先人や多くの方々には、心より感謝したいと思います。今年も皆さんが楽しく過ごせるイベントとなりますように、実行委員会一同、ひまわりと共にお待ちしております。暑い盛りですが、ひまわりも頑張っていると思いますので、是非熱中症には注意して水分を確保してご見学いただければ幸いです。



健康タウンのぎを 目指して III

問健康福祉課 図(57)4171

家庭でできる！ 食中毒予防の6つのポイント

①食品の購入

- ☐消費期限などの表示をチェック！
- ☐肉・魚はそれぞれ分けて包む
(できれば保冷剤(氷)などと一緒に)
- ☐寄り道しないでまっすぐ帰りましょう

②家庭での保存

- ☐帰ったらすぐ冷蔵庫へ！
- ☐冷蔵庫に入れるのは7割程度に
- ☐冷蔵庫は10℃以下に維持
- ☐冷凍庫は-15℃以下に維持
- ☐肉・魚は汁がもれないように包んで保存
- ☐停電中は庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう

③下準備

- ☐こまめに手を洗う
- ☐タオルやふきんは清潔なものに交換
- ☐冷凍食品の解凍は冷蔵庫で
- ☐包丁などの器具、ふきんは洗って消毒
- ☐肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく
- ☐肉・魚は生で食べるものから離す
- ☐野菜をよく洗う ☐ゴミはこまめに捨てる
- ☐井戸水を使っていたら水質に注意

④調理

- ☐台所は清潔に ☐作業前に手を洗う
- ☐加熱は十分に
(目安は中心部分の温度が75℃で1分以上)
- ☐電子レンジを使う時は均一に加熱されるようにする
- ☐調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

⑤食事

- ☐食事の前に手を洗う
- ☐盛り付けは清潔な器具、食器を使う
- ☐長時間室温に放置しない

⑥残った食品

- ☐作業前に手を洗う
- ☐手洗い後、清潔な器具、容器で保存
- ☐早く冷えるように小分けする
- ☐温めなおすときは十分に加熱する
(目安は75℃以上)
- ☐時間が経ちすぎたり、ちょっとでも怪しいと思ったら思い切って捨てる

食中毒予防の3原則

食中毒菌を

「付けない、増やさない、やっつける」



食中毒かなと思ったら

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。

医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断をうけましょう。