い検診項目を選んで受ける・・・・・が大切です。この検診は、自分が受けた期的にがん検診を受け早期発見すること期のにがん検診を受け早期発見すること

検診は家族の幸せを守ります

複合検診を受け

ま

ょ

# 事前のお知らせ

# プレミアム付振興券を販売します

⑥ 商工振興課 ☎(232)2165

町では、物価高の影響を受ける町民の皆さんの消 費活動を後押しし、地域全体の活性化を図ること を目的として、9月中旬から町内の飲食店や小売 店、各種サービス業を営む店舗などで利用できる プレミアム付振興券を発行します。

- ◆対象者 町内全世帯
- ◆内容

役場からのお知らせ

- 1部8千円の振興券を5千円で販売 (内訳:商品券5千円、食事券3千円)
- ※プレミアム率60%
- ※1世帯当たりの購入上限数は、2部を予定し ています。
- ◆発行部数 4万部(予定)
- ※1世帯当たり2部を購入できるように発行し ます。



※振興券のイメージ

# ◆使えるお店

事前に登録いただいた店舗

## ◆利用期間

9月中旬~令和5年1月上旬(予定)

## ◆その他

- ①振興券を購入する方法や場所など詳細は、 「広報きくよう9月号」でお知らせします。
- ②事業に参加し、振興券を利用できる店舗を募 集します。募集内容や登録方法などは、町の ホームページなどで後日お知らせします。ご 協力をよろしくお願いします。





↑詳細は今後 このページで お知らせします

# 平成元年2月号から28年12月号までを製本

# 「広報きくよう縮刷版」を販売中です

⑤ 総合政策課 企画政策係 ☎(232)2112

平成時代の町の様子を綴った、「広報きくよう縮 刷版3・4・5・6 (平成元年2月号~28年12 月号)」を販売しています。

## 「広報きくよう縮刷版」

菊陽バイパス(国道57号線)の開涌(平成4年5 月号) や光の森駅開業(平成18年4月号) など、町 が発展していく様子が記録されています。また、 町民の皆さんがたくさん登場し、紙面を明るく 飾っていただきました。町と皆さんの歩みを振り 返ってみませんか。



# 購入について

## ●販売物

広報きくよう縮刷版3・4・5・6 4冊セット(分売はできません)

#### ●販売価格

1セット 4千円

### ◆購入方法

①総合政策課に電話で申し込み ②総合政策課窓口で代金支払い、受け取り

## ◆受付時間

午前8時30分~午後5時15分 (生)(円)(祝)を除く)

# ◆注意事項

- 販売用は数に限りがありますので、お早めに お申し込みください。
- 申し込みセット数に制限はありません。
- 郵便などでの発送はご相談ください。

検診項目	内容	対 象 者
肺がん検診	胸部レントゲン	
胃がん検診	胃透視	40歳以上
大腸がん検診	便潜血	
腹部超音波検診	腹部超音波	
前立腺がん検診	採血	40歳以上(男性)
子宮頸がん検診	子宮頸部細胞診	
乳がん検診	マンモグラフィー	40歳以上(女性)
骨粗しょう症検診	超音波(かかと)	
特定健診	問診・身体測定・血圧・ 診察・血液検査・尿検査・ 心電図など	<ul><li>国民健康保険被保険者 (40歳以上)</li><li>後期高齢者医療被保険者</li></ul>

申込方法 きます)

検診会場

町の施設(子宮頸がん検診

指定医療機関でも受診で

文を確認してください

9月中旬 細は6月下旬に郵送した案内 自己負担額 合もあります。) (新型コロナウイ 年齢により異なり ,10月上旬

の発生状況により、 ルス感染 中止の場 ます。 詳 症



実施期間

@ 健康・保険課 **2**(232)4912

# 夏場は特に注意

のため、

することはご遠慮ください

が

インタ・

· で 申

んでくださ

イルス感染症の感染拡大防止

信用封筒で

申込書を提出する

込書を送りま.

同封の返

6月下旬に

# 食中毒を予防しましょう

夏場は、食中毒が起こりやすい季節です。新型コ ロナウイルス感染症の流行で利用する機会が増え たテイクアウト商品の取り扱いにも注意して、食 中毒予防の3つの原則、6つのポイントで予防し ましょう。

## ◆食中毒の原因

主な原因は「細菌」と「ウイルス」です。例年 夏場(6~8月)は、細菌が原因となる食中毒が 多く発生しています。

また、新型コロナウイルス感染症の影響で利用 する機会が増えたテイクアウトやデリバリーは、 調理してから食べるまでの時間が長くなること があるので、気温の高い時期は注意が必要です。

## ◆食中毒予防の3つの原則

- ①つけない(清潔)
- 手にはさまざまな雑菌が付着しているため、 小まめに手を洗う
- ②増やさない(迅速・冷却) 低温で保存し、長期保存は避ける

③やっつける(加熱)

調理は清潔な手で行い、器具の洗浄・消毒、 食材を十分に加熱する

## ◆食中毒予防の6つのポイント

- ①買い物
- 消費期限を確認
- ②家庭での保存
- 帰ったらすぐに冷蔵庫に保管
- ③下準備

野菜などの食材も流水で洗う 包丁などの器具、ふきんは洗浄し、消毒・殺 菌をする

④調理

作業前に手を洗う 十分に加熱をする

⑤食事

長時間室内に放置しない

⑥残った食品 時間が経ち過ぎていたら捨てる

2022.7 KOHO KIKUYO