



がん複合検診を受けましょう

健康・保険課 保健予防係 ☎(232)4912

がんの予防には生活習慣の改善と定期的ながん検診を受けて早期発見することが大切です。この検診は検診項目を選んで受けることができます。対象者には7月上旬に申込書を送ります。内容を確認して申し込んでください。

対象者で申込書が届かなかった人は、お問い合わせください。

■実施期間 9月上旬～10月上旬

平成24年度菊陽町集団検診でがんやがん以外の病気が発見された人数

種別	胃がん	大腸がん	肺がん	子宮頸がん	乳がん
がん発見者数	1	4	5	3	2
がん以外の病気	86	99	61	22	51

その他がん発見者数(肝がん、前立腺がんなど) 8人

町検診を受けたことで多くのがんやがん以外の病気の発見につながりました

がん複合検診項目

検診項目	内容	対象者
肺がん検診	胸部レントゲン	40歳以上
胃がん検診	胃透視	
大腸がん検診	便潜血	
腹部超音波検診	腹部超音波	40歳以上(男性)
前立腺がん検診	採血	
子宮頸がん検診	子宮頸部細胞診	40歳以上(女性)
乳がん検診	視触診+マンモグラフィー	
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	・国民健康保険被保険者(40歳以上) ・後期高齢者医療被保険者



子ども・子育て支援新制度の条例案への意見を募集します

子育て支援課 子育て支援係 ☎(232)2202

町の子育て支援を充実させるための子ども・子育て支援新制度に関する条例素案に対して町民の皆さんの意見を募集します。

子ども・子育て支援新制度とは



平成24年8月、子ども・子育てをめぐるさまざまな問題を解決するために「子ども・子育て関連3法」ができました。この法律に基づき、幼児期の教育や保育、地域の子育て支援の量の拡大や質の向上を進める「子ども・子育て支援新制度」が平成27年4月に始まる予定です。

町は新制度の開始に備えて教育や保育施設などの運営基準などを定める条例素案について意見を募集します。意見は参考にし、個別の回答はしません。後日、町ホームページなどで意見や概要、町の考え方を公表します。

条例素案の名称

- ・(仮称)菊陽町特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業の運営に関する基準条例
- ・(仮称)菊陽町家庭的保育事業等の設備及び運営に関する基準条例
- ・(仮称)菊陽町放課後児童健全育成事業の設備及び運営に関する基準条例

応募資格

- 1 次のにずれかに当てはまる人
- 2 町内に居住する人
- 3 町内に通学または通勤する人
- 4 町内で活動する個人や法人

応募方法

子育て支援課や武蔵ヶ丘支所、町ホームページにある様式を子育て支援課や武蔵ヶ丘支所に持参するか、子育て支援課に郵送、ファックス(232)4923、メール(kosodate@town.kikyo.lg.jp)してください。

■応募期限 7月31日(木)必着

クーリング・オフを活用しましょう

悪質業者はだましのプロです。巧妙な手口で契約を結ぶよう仕掛けてきます。「うっかり契約してしまった」と思ったときは、クーリング・オフを活用しましょう。悩んだときはすぐにご相談ください。

【事例】リフォーム工事

役場職員などを名乗り、「水道管の掃除をします」と訪問してきた。終わると「1万円です」と請求され、少し疑問に思ったが支払った。1週間後、同じ業者が「床下を調べたい」と訪ねてきた。「カビが生えていて、腐っています。30万円掛かります」と言われ、不安になることをいろいろ言われたので契約してしまった。

■対処法

- 1 相場が分からないので同業者に見てもらい、見積もりを出し比較しましょう。即決はしないでください。
- 2 一定期間であれば、契約解除の理由がなくても無条件で解約できます。

クーリング・オフを活用しましょう

クーリング・オフでは、申し込みや契約をした後に「契約を辞めたい」と思ったとき、一定期間であれば無条件で契約を解除することができます。

■クーリング・オフの方法

- 1 はがきなどに「契約を解除する」と明記し、返金と商品の引き取りなどを求めます。はがきは両面コピーを取り、「簡易書留」などで送ります。
- 2 全額返金されたかを確認し、商品は引き取るよう要求します。関係書類は5年間保管しましょう。

迷った時はすぐに相談してください！



消費生活相談員 田中愛美さん

毎週火曜日は大津町役場で、毎週木曜日は菊陽町役場で相談を受けています。最新の手口とその防ぎ方を教える「出前講座」も行っています。トラブルに遭っても諦めないことが大切です。気軽にご相談ください。

■問い合わせ

総合政策課 総合政策係 ☎(232)2112

食中毒に注意しましょう

夏は食中毒に注意が必要な季節です

食中毒は細菌やウイルスに汚染された飲食物やフグの肝や毒キノコなどの有毒物を食べたり飲んだりすることで起こります。汚染された調理器具や手指を介しても感染します。

特に注意したいのは、鶏肉や牛肉などに付く「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌(O-157、O-111など)」などの細菌による食中毒です。主に発熱や腹痛、下痢、嘔吐などの症状が現れますが、時には生命に関わることもあり注意が必要です。

抵抗力の弱い子どもや高齢者は重い症状になりやすいので食中毒に十分気をつけましょう。

食中毒予防の3原則

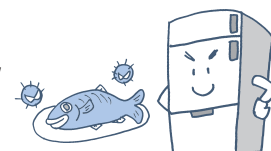
食中毒予防の3原則は細菌やウイルスを「付けない」「増やさない」「やっつける」です。ここでは食品や料理に細菌が入り込まないためのポイントを紹介します。

付けない



見た目はきれいでも手や調理器具には多くの細菌が付いています。丁寧に洗う習慣を身に付けましょう。

増やさない



冷蔵庫は保存に便利ですが過信は禁物です。早めに食べて長期保存は避けましょう。ドアの開閉は早くし、回数を減らし、温かい食品は冷まして入れましょう。

やっつける



調理は清潔な手で行い、食材は加熱を心掛けましょう。怪しいと感じた食品は捨てましょう。調理器具は小まめにしっかり洗って消毒しましょう。

■問い合わせ 健康・保険課 保健予防係 ☎(232)4912