



市民プール開場

<青少年プール>

■使用料金

小学校児童(4年生以上)

	1回	20円
中学生	"	30円
高校生・大学生	"	50円
一般	"	100円
勤労青少年(ホームから利用証の交付を受けた方)	"	20円
身体障害者	"	20円

■水泳時間

第1回	10時~12時
第2回	13時30分~15時30分
第3回	17時~19時

*第3回は高校生以下の方は使用できません。

<子どもプール>

■使用料金……無料

水泳時間

第1回・10時~12時
第2回・13時30分~15時30分
※小学校3年生まで利用できます。

休館日……毎週水曜日

<県の家プール>

■使用料金……無料

水泳時間

午前10時~午後4時

別館(休憩料金)

大人	100円
子ども	50円
収容人員	200人

婦人少年室協助員に4氏

労働省婦人少年局では、婦人の地位向上、青少年の保護福祉の増進をはかるため「婦人少年室協助員制度」を設けています。この協助員に本市からつぎの方が4月1日付で委嘱されました。
高清水直さん(餅田2丁目6-40)
野口長三郎さん(馬喰町1-2)
成田松太郎さん(幸町4-1)
奈良小枝子さん(十二所字町頭5-9)

<協助員の仕事>

▲婦人や青少年の保護福祉を図ること
 ▲労働基準法の適用を受けない家族労働や家庭使用人の保護福祉を図ること
 ▲勤労者家族の福祉を図ること
 このような仕事に関し、地域での現状、当面する問題点、地城住民の要望等、その実態は握にとめております。

また、婦人や年少労働者の個々のケースについて、よい相談相手となり、必要に応じて関係機関との連絡をとりながら適切な措置をとるなどの「相談業務」を行なっておりますので、家族労働や家庭使用人に関する問題等がありましたら、遠慮なく協助員に相談してください。

こども会

育成連合会発足

市内子ども会世話人の連絡会議が去る5月2日、市内の世話人約30名を集め開かれ、市内こども会育成連合会を結成することになりました。

この会は、こども会世話人、指導者、後援団体の連絡をはかり、こども会活動の向上、児童福祉の増進を目的とするものです。

市内には63のこども会があり、育成連合会が結成されることになり、その発展が期待されます。

新年度の計画として、市内こども会大会の開催、親の会の結成、世話人の研修会などがあります。

<役員>

会長 佐々木悦二さん
副会長 福岡子松さん
 " 菅 純一郎さん
委員長 原 信正さん 桜庭 藤さん
 大馬 吉男さん 篠村 久子さん
 佐藤 芳男さん
 幹 事佐藤 博信さん

夏の防犯運動

期間 7月21日~8月20日

夏季における犯罪・事故は1年中でも多く発生する時期です。

「暑さにめげず、身も心も引きしめ」犯罪・事故を防ぎましょう。

<重点事項>

- 盜難の防止(ドロボーに注意)
- 性犯罪の防止(チカンに注意)
- 少年非行の防止(子どもの行動に注意)
- 暴力迷惑行為の防止
- 交通事故の防止(酒酔い運転に注意)

長木川をきれいに!

長木川のクリーンアップ作戦は、3年目を迎えたが初めの年に比べて長木川のよごれも減少してきました。

しかし、残念ながら数ヶ所でゴミ捨て場となっている所があり、今年も青年会議所が音頭をとってクリーンアップ作戦を実施することになりましたので、長木川をきれいにするため皆さんのご協力をお願いします。

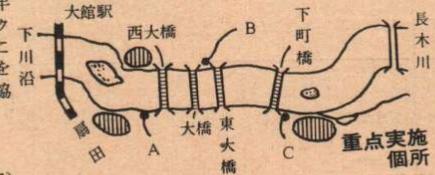
記

日程・7月14日(日)
(雨天の場合7月28日に順延)

集合地点・A・B・C地点
(自宅から近いところ)

集合時刻・午前8時30分

作業開始・午前9時より



卸売市場への入荷

昨年度は11,549トン

生鮮食料品の安定供給を図るために、県内にさきがけで設置した公設総合地方卸売市場も開設以来4年目を迎え、着々とその成果をあげています。

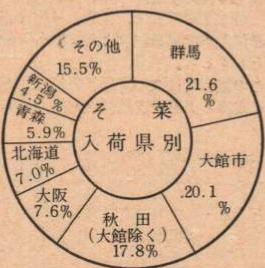
48年度で、入荷した生鮮食料品は、

そ葉4,555t

果実5,227t

水産物1,767t

で、総入荷量は11,549tにおよび47年度に比べ219tの増加になって



います。

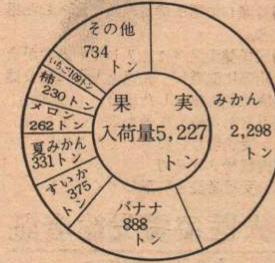
この11,549tのうち、どんな食料品が、どの地方から入荷したか調べてみると、つぎのようになります。

<そ葉>

そ葉の入荷では、玉ねぎの681tを筆頭に白菜380t、キャベツ371t、キウリ326t、トマト322tの順になつておる、入荷県別では、群馬県からのそ葉が21.6%、市内から20.1%、県内17.8%となっており、ついで大阪、北海道、青森、新潟の順になつています。

<果実>

果実では、みかん2,298t、バナナ888t、すいか375t、夏みかん331t、メロン262t、柿230t等の入荷があり、県別では、静岡16%、東京15.7%、岩手12.2%、新潟9.9%以下和歌山、県内、青森の順になつています。



<水産物>

一方、水産物の入荷状況を調べてみると、貝類がトップで187t、冷凍類が175t、ハタハタ174t、加工品が161t、いか130t、塩物103t、まぐろ91tの順で、その他が746tを示しています。

また、入荷県別では青森からのものが46.8%と、水産物入荷量の約半分を示している点が注目され、ついで、県内でも23.2%、宮城16.2%、北海道7.4%、その他の県からのものが6.4%を示し、比較的近畿からの水産物が本市に入荷していることになります。

保健婦の窓

夏は食中毒の多い季節――
食中毒は食中毒の原因である菌のついでいる食品を食べるによって健康をそこなうことをいいます。

夏は温度や湿度が高く菌の繁殖に最も適した季節で、たんぱく質の多い栄養に富んだ魚、貝、かまぼこ類に特に多く発生します。

また、暑さのために腸の働きもおとろえ、食欲がなくなり疲弊しがちですでので、恐しい食中毒を防ぐため次のことについて注意し夏を元気に健康で過ごすよう心かけましょう。

①夏は衛生的に新鮮なものを選び手、爪、食器類は、常に清潔にしておきましょう。

②菌の中には熱で死ないものもありますが、生ものより火を通した方がより安全ですので、煮なおしや冷蔵庫を過信しないことです。

③調理したものは、できるだけ早く食べ長時間保存しないこと、特に折詰には注意しましょう。

④菌をはぶきネズミ、ハエ、ゴキブリは徹底的に駆除しましょう。

⑤睡眠は疲労回復に最もたいせつなことです。

⑥頭痛、発熱、下痢、腹痛等、食中毒と思われる症状があらわれたら、すぐに医師の診察をうけるようにしましょう。