御所野の国指定史跡「地蔵田遺跡」

柵木跡の復元に参加しませんか

御所野にある国指定史跡「地蔵田遺 跡」の集落跡を、市民のみなさんの手 作りで、史跡公園として復元整備して います。前回の雑木伐採に続き、今回 は集落を囲んでいた柵木跡の復元のた め、柵木の加工と埋め込みを行います。 親子での参加も大歓迎です。



7月27日(土)午前9時~正午

集合場所

御所野の秋田テルサ前

定員

選考で30人



をふるいます。

7月15日(月)午前8時30分か ら文化振興室☎(866)2246

家族を夏場の食中毒から守る!

夏は特に注意! 腸炎ビブリオ食中毒にご用心

夏は、食中毒が多発する季節です。なかでも魚

みなさんのご家庭で腸炎ビブリオ食中毒を防ぐ

どうして陽炎ビブリオ食中毒がおこるの?

腸炎ビブリオは海水や海底の泥に存在する細菌で水

温が上がると海中で大量に増殖し、魚介類に付着して

やイカ、貝などの魚介類を原因として発生する腸 炎ビブリオによる食中毒は、7月から9月に猛威



前回の雑木伐採の様子



こんな感じに木を立てて いきます

未就職のかたは早めに求職登録を!

高校や大学などを卒業して1年以内の未就職のかたで、 まだ求職登録をしていないかたは、早めに登録しましょう。 登録をすると、ハローワーク相談員による就職相談が受けら れ、正式な雇用に就くための短期間の試行雇用ができる「若 年者トライアル雇用制度」の対象となります。

求職登録・問い合わせ 八ローワーク秋田☎(864)4111

能活性化セミナーへどう

7月24日(水)午後3時 三井アーバンホテル

市内企業の情報交換を促すための講演会やチャレンジオ フィスあきたの説明などを行います。参加無料。

申し込み 工業労政課☎(866)2114

価格は、 受け代金をお持ちください。 場合は委任状が必要です。 公売に参加されるかたは、 ノフ月25日木午後1時 <u>4</u> 万 800 加入 |円(消費税別)です 権の公売

印鑑と買

工事を行っています。

主な工事箇所は下図

のとおり

で I

す

特に歴史の古い

で水道管の取り替えや新しく埋

水を供給するため、

今年度.

も市内全域

設する

代理人

最低公売

が集中するほ

が、

交通量の多い幹線 土崎地区では、

道

路での工事も予定しています。

工事

中は交通規制や断水など、ご迷惑をお

かけしますが、

安全に気をつけて工

ところ/市役所2階の正庁

直接当課へおいでください。 都市整備課 **3**(866)2155

事業計 を平日の午前 て います。 市役所4階の都市整備課でお見せ 一画が認可され ご覧になりたい 8時30分~ まし た。 ,午後5時15た。関係図書 かたは

問い合わせ

納税課納税担当

2(866)2058

にご協

るとともに、 水道 局 では、 より安全で衛生的な水道 災害に 強い 管路 万 をつく

運ばれます。腸炎ビブリオは真水の中では生きていけ ません。調理する前に水道水で十分に洗いましょう。 また腸炎ビブリオは熱に弱く、魚介類を加熱調理 することで食中毒は防げます。

あなたの台所は大丈夫ですか

にはどうしたらいいのでしょう?。

腸炎ビブリオは増殖スピードがとても速い食中毒 菌ですが、4°C以下では増殖しません。

冷蔵庫に魚介類を保存するときは、ラップをする か密閉性のある容器に入れ、庫内の温度の低いチル ド室(0~4°C)などを活用しましょう。

また、魚介類を調理した後のまな板や包丁は洗剤 で洗浄し、熱湯で消毒しましょう。

家庭でできる予防対策を

買い物で、魚介類を買うのは一番最後にし、表示 も確認しましょう。また魚介類を買ったらまっすぐ 家に帰り冷蔵庫に保存しましょう。

魚介類を調理する場合は、ウロコや内臓を取った 後も十分に水で洗いましょう。魚の汁や水分は、果 物や野菜、調理後の食品にかからないように注意し ます。冷凍魚介類は、流水や冷蔵庫内または電子レ ンジで解凍しましょう。生のまま食べる魚介類の調 理品はできるだけ速やか(2時間以内)に食べましょう。

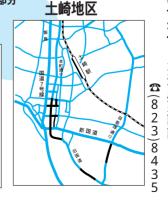
問い合わせ 秋田市保健所衛生検査課☎(883)1181

水道管の工事箇所

地図中の --- 線の部分

中央・新屋地区





いします。をしますので、 問い合わせ ご理解とご協力をお 水道局建設課

広報あきた 7月12日号