

新宿区教育フォーラム

子どもの学力を考える〜新宿区教育ビジョンが目指すもの

「子どもたちに求められる学力とは何か」をテーマに、学校・家庭・地域がどのように子どもと向き合い、能力を伸ばしていくかを、皆さんと一緒に考えます。

【日時】8月4日(火)午後1時〜4時45分

【内容】▼講演「新時代の学力、新時代の表現力」(平田オリザ・写真)、▼パネルディスカッション「子どもの学力を考える〜学校・家庭・地域の役割」(コーディネーター:葉養正明/国立教育政策研究所教育政策・評価研究部長、パネリスト:白井裕子/区教育委員長、区立学校長、スクール・コーディネーター、PTA代表)

【費用】無料

【申込み】当日直接、新宿文化センター(新宿6-14-1)へ。

【問合せ】教育政策課企画調整係(本庁舎4階) ☎(5273)3074へ。託児・手話通訳を希望する方は、7月27日(月)までに電話で同課へ申し込んでください。



平田オリザ(劇作家・演出家)

平成7年「東京ノート」で第39回岸田國士戯曲賞受賞ほか、受賞歴多数。フランスを中心に世界各国で作品が上演・出版され、演劇ワークショップの方法論は、中学の国語教科書にも採用されている。

新宿応援セール

当選券の引き換えは7月31日(金)までに

1等〜3等は、区指定の金融機関で現金と引き換えてください。4等は、新宿応援セール参加店(天才バカボンのポスターが目印)で、当選券がそのまま千円相当の商品・サービスと交換できます(お釣りは出ません)。

【問合せ】産業振興課産業振興係 ☎(3344)0701、新宿区商店会連合会事務局 ☎(3344)3130へ。



【区指定の金融機関】▼興産信用金庫(新宿支店)、▼さわやか信用金庫(四谷支店・牛込支店)、▼東京シティ信用金庫(神楽坂支店・高田馬場支店・牛込柳町支店・江戸川橋支店)、▼東京東信用金庫(四谷支店)、▼東京三協信用金庫(本店・新宿支店・早稲田支店・西落合支店)、▼西京信用金庫(本店・西新宿支店)、▼昭和信用金庫(新宿支店)、▼東京信用金庫(中井駅前支店・新宿支店・高田馬

当選番号

1等(現金10万円・50本) 偶数組 003468
1等の組違い賞(現金5,000円・50本) 奇数組 003468
2等(現金1万円・300本) 各組共通 024515 各組共通 025085 各組共通 030463
3等(現金5,000円・1,670本) 004組 015組 016組 下2けた 83 037組 091組
4等(参加店で1,000円相当の商品やサービスと交換・33,400本) 各組共通 下2けた 55

東京都議会議員選挙

投票日は7月12日(日)午前7時〜午後8時

投票日当日、投票所に行けない方は期日前投票ができます。
【日時】7月11日(土)までの午前8時30分〜午後8時
【設置場所】区役所第1分庁舎1階ロビー・特別出張所
【問合せ】区選挙管理委員会事務局(第1分庁舎3階) ☎(5273)3740へ。



新宿歴史博物館 所蔵資料展

地図と絵はがきでみる

新宿風景

宿場町から新都心へと大きく変ぼうした新宿の様子を、まちの人々の記憶に基づいて作成した地図・地形図等からご覧いただけます。また、写真週刊誌のような役割を持つていた絵はがきで、区内で起こった事件や名所を紹介しています。

【日時】8月23日(日)までの午前9時30分〜午後5時30分(入館は5時まで) (7月13日(月)27日(月)、8月10日(月)は休館)

【費用】無料(常設展は有料)

【会場・問合せ】新宿歴史博物館(三栄町22) ☎(3359)2131へ。



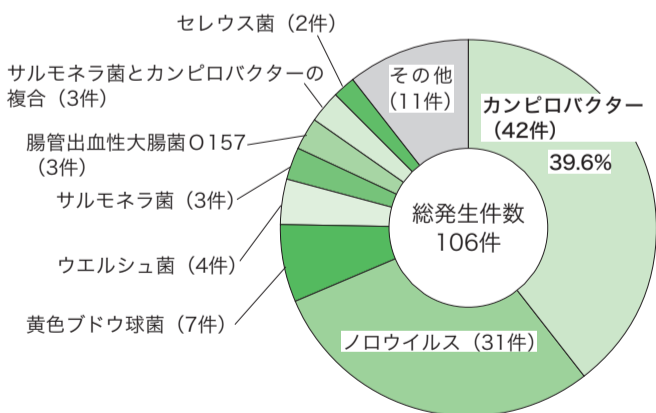
十二社梅林亭 其三

食肉の生食による食中毒が増えています

カンピロバクター食中毒に注意しましょう

昨年、都内で発生した食中毒のうち、カンピロバクター(食中毒を起こす細菌)による食中毒が約4割を占めています(下グラフ)。

平成20年に東京都内で起きた食中毒の原因



出典:平成20年東京都病原因物質別食中毒発生状況

カンピロバクターの特徴

- ▶鶏・豚・牛などの腸に生息
生の鶏肉の4〜6割に付着しています。
- ▶少量の菌で食中毒が発生
菌が付いた食肉を少しでも生で食べたり、生の食肉からサラダなどに付いた菌を食べてしまう程度でも、食中毒になる可能性があります。
- ▶熱や乾燥に弱い
食品を十分に加熱調理すれば、菌は死滅します。

予防のポイント

鶏肉料理は肉の中心部まで火が通り、白くなるまで加熱すれば安全です。
サラダなどは肉料理をする前に作るなど、調理の順番を工夫したり、肉を取り扱った後は手や調理器具を洗浄することも大切です。

①手洗いは食中毒予防の基本

正しい手の洗い方を身に付けて、家庭での食中毒を予防しましょう。
新宿区ホームページの衛生課のページでは、正しい手の洗い方の動画配信もしています。



30秒以上洗ってください。消毒用アルコールや逆性石けんを使用すると、より効果的です。

②十分に加熱しましょう

から揚げは、中心温度75℃で1分以上を目安に、油の温度と揚げの時間に気を付けましょう。



バーベキューや焼肉のときは、生肉と野菜は別の皿に盛り、肉類は中心部までよく火を通してから食べましょう。



③まな板や包丁は清潔に

肉専用のものを用意しましょう。肉を扱った後はよく洗浄し、熱湯や漂白剤等でしっかり消毒をしましょう。



外出時の注意点

◎鶏の刺し身、牛レバーの刺し身等を原因とした食中毒が増えています。特に小さなお子さんや高齢者の方は、食べないようにしましょう。

◎生肉を扱う箸やトングと、食べる時の箸は使い分けましょう。

