

## お知らせ

### 調査 資源ごみの集団回収実績調査

ごみ減量やリサイクル推進の参考とするため、自治会・PTA・子ども会等の団体で行っている、古紙・古着・アルミ缶等の集団回収の実態を把握する調査を実施しています。

昨年度回答いただいた団体には、今年度実績の調査票を送りますので、引き続きご協力をお願いします。また、新たに調査にご協力いただける団体がありましたら、お問い合わせください。

☎ 環境総務課 ☎ 892-0121

### くらし マイナンバーキャラクターグッズをプレゼント

交野市に住民登録があり、マイナンバーカードの申請または受取りをされる人および既にお持ちの人に、総務省作成のキャラクターグッズを差し上げます(在庫がなくなり次第終了)。

日時 3/1(水)～31(金)

配布場所 市民課マイナンバーカード係(既にお持ちの方はマイナンバーカードを持参)

配布物 マイナンバーカードケース、A4クリアファイルのうち1点

※詳細はホームページまたはお問い合わせください。

☎ 市民課 ☎ 892-0121



### 防災 ダスキンレントオールと物品貸出等の災害協定

1/27(金)にダスキンレントオール枚方ステーション(株式会社山崎製作所)と災害等発生時におけるレンタル機材および資材の提供に関する協定を締結しました。これにより災害時において避難所をはじめとした被災者支援のための環境づくりをより一層推進していきます。

☎ 危機管理室 ☎ 892-0121



### 水道 水質検査計画の公開

水道局では、「安全でおいしい水」を供給するため、定期的に水質検査を行っています。検査の詳細を記した「令和5年度水質検査計画」を3月から公開します。

閲覧場所 市ホームページ、市役所本館2階情報公開コーナー、水道局、星の里浄水場、ゆうゆうセンター  
<https://www.city.katano.osaka.jp/soshiki/suidouk/>

☎ 星の里浄水場 ☎ 893-6281

### 防災 消毒用アルコールによる火災にご注意

コロナ禍により、消毒用アルコールを使う機会が増えています。消毒用アルコールは引火しやすく、発生する可燃性蒸気は空気より低い所に滞留しやすいため、次の点に注意してください。

- ▷火気の近くでは使用しない。
- ▷容器の詰め替えの際は換気を行い、漏れや飛散に注意する。
- ▷直射日光が当たる所や高温の場所に保管しない。
- ▷容器に「消毒用アルコール」や「火気厳禁」等の注意事項を記載する。

☎ 消防本部警備課 ☎ 892-0013

新型コロナウイルス対策のため、催し等の開催を中止・延期する可能性があります。また、催し等に参加する場合も、事前検温、マスク着用、身体的距離確保等の配慮をお願いします。

### 人権 人権作文コンテストで最優秀賞受賞

中学生人権作文コンテスト(大阪法務局および大阪府人権擁護委員連合会主催)で1万8,946作品の中から第四中学校の生徒の作品が最優秀賞に選ばれました。



#### 最優秀賞 大阪法務局長賞

『「障害」を問う』 宮崎初音さん(四中、写真中央)

#### 最優秀賞 産経新聞社賞

『隠さないといけないの?』 大橋碧さん(四中、写真左)

☎ 指導課 ☎ 810-0522

### 保健所 保健所だより

▷骨髄ドナー登録(無料・予約制)

日時 第1月曜日9:30

▷結核・指定難病・小児慢性特定疾病等の相談(随時、予約制)

▷HIV・梅毒即日検査(無料・結果は即日、要確認検査の場合は1週間後。希望者には梅毒即日検査も実施)

日時 第1・3月曜日9:30～10:15

※新型コロナ対策のため変更の可能性あり。

▷こころの健康相談(予約制)

統合失調症、うつ病、依存症(アルコール、薬物、ギャンブル等)などの精神的な病気、ひきこもり等

▷医療機関等に関する相談

日時 毎週月～金曜日(祝日を除く)

9:15～12:15、13:00～16:00

▷飲料水(井戸水)等の検査(有料・一部予約制)・検便(腸内細菌)(有料)・ぎょう虫卵検査(有料・予約制)

日時 3/7・28(水)9:30～11:30

☎ ▷肝炎、骨髄ドナー、指定難病等(母子・難病) ☎ 878-1042

▷HIV、結核等(感染症) ☎ 878-1090

▷こころの健康相談(精神) ☎ 878-2477

▷医療相談(総務) ☎ 878-1021

▷飲料水等の検査 茨木保健所検査課

☎ 072-620-6706

※犬、猫の相談は、「大阪府動物愛護管理センター 四條畷支所」 ☎ 862-2170

## 健康コラム

### まるごと食べて栄養アップ

毎日の食卓で食べる食材は、実は栄養いっぱいの部分が多く捨ててしまっているかもしれません。例えば、ブロッコリーはつぼみの部分を食べますが、捨てている茎や葉にはビタミンC、食物繊維、抗酸化成分、葉酸等が豊富な上に味も抜群です。

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」と言い、約半分は家庭から出されています。食品ロスを減らすことは、健康と栄養、食習慣、食文化、食糧の生産や輸出入、食の安全・安心など幅広い分野を含んだ「食育」でも、重要なテーマになっています。

調理方法を工夫し、まるごと食材を使用することは、たくさんの栄養を取り込むだけでなく、節約、ゴミの削減にもつながり、一石三鳥です。

### 食品ロスを減らそう!

