

【今月の目次】

1. ごあいさつ
2. 南区役所からのお知らせ
3. ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

【1】ごあいさつ

11月（霜月）になりました。

霜は降りないまでも、すっかり冬のように寒くなりましたね。

感染症対策に加えて規則正しい生活やバランスの良い食事を心掛け、体調に気を付けて元気に過ごしましょう。

【2】南区役所からのお知らせ

■ 第41回 南区美術展を開催いたします

下記の日程で南区美術展が開催されます。

南区美術展は南区民等の芸術発表の場として、また、美術展を通じて明るく心豊かに文化・芸術を楽しむまちづくりを目的として開催しております。

今年度は、一般の部から89作品、会員の部から44作品の計133点の作品の応募がありました。

会 場：福岡市美術館（福岡市中央区大濠公園1-6）

会期期間：11月30日（火）～12月5日（日）

入 場 料：無料

作品種目：絵画、写真、書、工芸、彫刻、グラフィックデザインの6部門

【問い合わせ先】

南区市民の祭り運営委員会事務局（区企画振興課内）

電話：092-559-5064 FAX：092-562-3824

E-mail：kikaku.MWO@city.fukuoka.lg.jp

■ 人権を尊重する市民の集い(南区)オンライン配信のお知らせ

福岡市では、毎年12月4日から10日までの1週間を人権尊重週間と定め、人権意識の高揚を図るため、各種の行事を実施しています。

南区では、講演会をオンラインで開催します。

○日 時：令和3年12月10日（金）午後2時半～4時5分

○講 師：下村 健一 さん（元TBS報道キャスター）

○テーマ：「SNS時代、今や貴方も発信者～悪意なき人権侵害を防ぐ為に～」

○定 員：先着500名

◆詳細及び申し込みについては下記リンクをご覧ください

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/shimin-c/charm-event/R3minamikudecembertsudoionline.html>

【問い合わせ先】

区生涯学習推進課

電話：092-559-5172 FAX：092-562-3824

E-mail：m-simin@city.fukuoka.lg.jp

【3】ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

■ 冬場に流行 ノロウイルス食中毒に注意

ノロウイルス食中毒は冬場に流行する傾向があります。ウイルスが付いた手や食品などを介して感染し、嘔吐（おうと）・下痢・腹痛などを引き起こします。感染力が強く、わずかな量が体内に入るだけで感染します。次のポイントに気を付けて、食中毒を予防しましょう。

感染予防のポイント

調理前には必ずせっけんで丁寧に手を洗う（2度洗いが効果的）

調理器具を殺菌する時は塩素系漂白剤や熱湯を使う（アルコール消毒はノロウイルスには効果が低い）

食材（特にアサリ、カキなどの二枚貝）は85～90℃で90秒以上中心部までしっかり加熱する

体調の悪い時は調理を控える

ノロウイルスによる食中毒に注意！！（福岡市ホームページ）

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinzen/life/syokuhinzen-ansin/005.html>

ノロウイルスに関するQ & A（厚生労働省ホームページ）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

■ カンピロバクターによる食中毒に注意！

少しずつ飲食店を利用する機会が増えているかと思いますが、市内では今年も飲食店でカンピロバクター食中毒が多発しています。

カンピロバクターはニワトリなどの腸管内にいる細菌で、生の鶏肉や鶏の内臓には鮮度に関係なく付着しています。

【食中毒の症状】

下痢、腹痛、発熱、感染して数週間後に手足のマヒなどを発症することも

【対策】

新鮮な鶏の肉や内臓でも中心が白くなるまで十分に加熱して食べる

お肉はよく焼いて食べよう（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

お肉をよく焼く方法として、低温調理があります。そこで内閣府の食品安全委員会が、低温調理で鶏肉を安全においしく調理するコツを解説する動画「鶏肉の低温調理」を公式 YouTube チャンネルにて公開しています。

低温調理で作ったサラダチキンや鶏ハムはしっとりとしていて、おいしいですが、自己流で作ると、加熱不足で食中毒が発生する危険があります。

動画では、食品安全委員会調理科学担当の香西みどり委員が、科学的に安全な温度や加熱時間などの守るべき調理のポイントを、短時間（約5分）でコンパクトに紹介しています。下記の URL からでもご視聴できますので、是非ご覧ください。

内閣府食品安全委員会公式 YouTube チャンネルについて（食品安全委員会ホームページ）

<https://www.fsc.go.jp/visual/youtube.html>