

【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

---

県内にまん延防止等重点措置が実施されています。

ワクチンを接種した方も、手洗い、マスクの着用、人との距離の確保など、基本的な感染予防対策を徹底しましょう。

---

【2】南区役所からのお知らせ

---

■飲酒運転ゼロを目指して

東区の海の中道大橋で、幼い3人の命が奪われた飲酒運転事故から8月25日で15年が経過します。

飲酒運転は減少傾向にあるものの、依然として悲惨な交通事故は後を絶ちません。

○飲酒運転は犯罪です。

飲酒運転をしないことはもちろん、絶対に「させない」という意識も重要です。

○飲酒運転をしない、させない、絶対許さない。そして見逃さない。

危ない運転かもしれないと思ったら、迷わず110番に通報してください。そのような車を見つけたら110番通報して車の特徴と場所、進行方向を伝えてください。

○関連イベント

福岡市では8月19日（木）～25日（水）10時～18時に、市役所1階市民ロビーで「生命のメッセージ展」を開催します。また、飲酒運転撲滅の思いを込めた折り鶴を8月24日（火）

まで募集しています。折り鶴を同ロビーにお持ちください。

【問い合わせ先】

南区総務課 防災・安全安心係 電話：092-559-5063

■第3回桜原桜フォトコンテスト 結果発表

南区桜原1丁目にある「桜原桜公園」内の桜を被写体としたフォトコンテストの受賞者が決まりました！

応募作品 248 点から、受賞作品 8 点が選ばれました。

★グランプリ 1名

★準グランプリ 2名

★入賞 5名

↓↓↓受賞作品はこちらをご覧ください

[https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/k-shinko/charm-event/hibaru\\_event\\_2\\_2\\_2.html](https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/k-shinko/charm-event/hibaru_event_2_2_2.html)

↓↓↓桜原桜賞（フォトコンテスト）公式Instagramアカウント  
@hibaruzakura\_minami

【問い合わせ先】

桜原桜賞実行委員会（事務局：南区役所企画振興課）

電話：092-559-5064 FAX：092-562-3824

桜原桜賞 E-mail：hibaru@city.fukuoka.lg.jp

■第9回「桜原桜賞」短歌を募集しています！

桜原桜公園（南区桜原1丁目）の「桜原桜」にまつわる心温まるエピソードにちなみ、「さくら」をテーマとした短歌を募集しています！

桜原桜のエピソードを参考に、心と心のふれあい、いたわり、思いやり、自然保護の思いなどを詠んでください。

\*\*\* 応募締切 9月30日（木） \*\*\*

☆ 市民・区民の方対象の特別賞（副賞 QUO カード1万円分）もあります。

☆ 夏休み中の学生さんも是非チャレンジしてみてください。

みなさまからのご応募お待ちしております！

↓↓↓こちらからお申込みください。

[https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/k-shinko/charm-event/hibaru\\_boshu\\_9.html](https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/k-shinko/charm-event/hibaru_boshu_9.html)

↓↓↓桧原桜のエピソードなど詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/k-shinko/charm-event/hibarutop.html>

**【問い合わせ先】**

桧原桜賞実行委員会（事務局：南区役所企画振興課）

電話：092-559-5064 FAX：092-562-3824

桧原桜賞 E-mail：hibaru@city.fukuoka.lg.jp

**■体を動かして健康に！簡単ヨガポーズを紹介します**

コロナ禍で外出を控えることも多いと思いますが、少しずつでも体を動かしていくことが日々の健康づくりにつながります。

世代を問わず、気軽にできる内容です。自分のペースでやってみませんか？

第1回は「朝起きたついでのヨガ」

布団やベッドの上でできる5分程度の動画です。

ぜひお試しください。

動画はこちら↓↓

<https://youtu.be/dZi4f8UwHQ>

**【問い合わせ先】**

南区企画振興課 電話：092-559-5017

---

**【3】ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～**

---

**■8月は食品衛生月間です**

夏は湿度も高く、家庭内や屋外でも食中毒が起こりやすくなります。食中毒を予防する3原則「つけない、増やさない、やっつける」で、暑い夏を乗り切りましょう。

#### 1、菌を「つけない」

- ・小まめな手洗いや消毒をする
- ・食材ごとに包装して保存する
- ・器具の洗浄、使い分け等を行う

#### 2、菌を「増やさない」

- ・食品を長時間常温に放置しない
- ・クーラーボックスや冷蔵庫内の温度を5℃以下にする

#### 3、菌を「やっつける」

- ・中心部が75℃以上で1分以上加熱する
- ・ノロウイルスの恐れがある場合は85℃以上で90秒以上加熱する

食中毒（細菌性・ウイルス性）について（福岡市 HP）

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzen/life/syokuhinanzen-ansin/002.html>

### ■焼肉やバーベキューでの食中毒予防

新型コロナウイルス感染防止で人混みを避けるため、ご家庭で焼肉やバーベキューなどを楽しむ機会もあると思います。この時期は加熱不足のお肉が原因の食中毒が発生します。生肉には、0157などの腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌が付着している可能性があります。次のポイントを守り、焼肉やバーベキューを家庭で楽しみましょう。

ポイント1 焼くまでは生肉を低温に保つ

菌をできるだけ増やさないように、お肉を焼く直前まで低温で保存しましょう

ポイント2 お肉はしっかり焼く

病原体は熱に弱いので、中心部までしっかり焼けば死滅します

ポイント3 しっかり手を洗う

調理する前、肉をさわった後、トイレに行った後、食事の前は、しっかり手を洗いましょう

ポイント4 トングや箸は使い分けよう  
生肉を使ったトングや箸にも病原体がついています

正しい知識で食中毒対策を！ 肉はよく焼いておいしく食べよう（厚生労働省 HP）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500->

[Shokuhinanzenbu/0000090138.pdf](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000090138.pdf)