

申し込み時の
必 要 事 項 ①行事名(日時・曜日・コースなども) ②住所(郵便番号も) ③氏名(ふりがな) ④年齢、性別
 ⑤電話番号 ⑥学校名・学年(児童・生徒のみ) ⑦返信先(往復はがきの場合)

市有地をお売りします

所在地・面積①白石区平和通5北1番外2筆115千884・55平方メートル(第一種住居地域、第二種中高層住居専用地域)。
 ②清田区真栄4の2142番外9筆112千270・39平方メートル(第一種低層住居専用地域)。

売り払い方法一般競争入札。
入札予定日7月24日(木)。

申込7月4日(金)から市役所14階管財課で配布する入札参加申込書に必要事項を記入し、22日(火)までに提出。

詳細管財課へ(21)2222
住宅に付属する車庫などの建築工事

住宅の敷地内に市販の組み立て式車庫や物置を増設する場合、敷地の地区区分や床面積の大きさにより、建築確認申請手続きが必要になります。
詳細建築確認課へ(21)2846

リサイクルプラザ宮の沢催し

△**一日限定自転車抽選会**

当選者は、その場で代金を支払い、引き取り。荒天時中止。
日時7月19日(土)。展示は午後2時から。3時までには並んだ方に申込用紙を直接交付し、その後抽選。

会場清田区役所(清田区平岡1の1)ふれあい区民まつり

会場。台数30台程度。
 △**リサイクルの日講習**親子で紙すき▽
日時7月20日(日)。午前10時30分～正午と午後1時30分～3時。

△**①環境講座**▽
内容ごみを出さない調理法。
日時8月8日(金)午前10時～正午。

定員20人。
費用300円。
 △**②24軒リフォーム教室**▽
内容簡単な電動工具を使って持ち込んだ木製家具を修理。
日時8月21日(木)午後1時～3時。

会場二十四軒サテライト(西区二十四軒4の1JR高架下)。
定員5人。
費用200円。

※**①②の申込**往復はがきに上欄必要事項を記入し、7月24日(木)(必着)までに送付。
申込先・**詳細**リサイクルプラザ宮の沢(ちえりあ内/13階)へ(67)4153

△**マンション管理相談窓口**
 専門相談員が助言します。
日時毎月第2水曜午前10時～午後4時(1件45分程度)。
会場市役所2階住宅課。
申込事前に電話。

申込先・**詳細**住宅課民間住宅相談係へ(21)2832

赤十字救急法救急員養成講習会



内容急病人、けが人を正しく救助し、医師に引き継ぐまでの応急手当。

日時8月9日(土)～17日(日)の土・日曜午前9時～午後5時。全4回。最終日検定。
会場赤十字会館(中央区北1西5)。

対象全日程出席可能な15歳以上の方30人。
費用3千円。

申込往復はがきを上欄必要事項と生年月日、職業、過去の救急法受講歴を記入し7月14日(月)(必着)までに日赤札幌市地区本部(市役所内/13階)へ送付。
詳細日赤札幌市地区本部へ(21)3339

△**応急手当普及員養成講習**
内容心臓マッサージや人工呼吸などの知識・技術の習得。
日時8月11日(月)～13日(水)の午前9時～午後5時。

会場市民防災センター。対象18歳以上で受講後に事業所や町内会などで応急手当での指導に従事できる方30人。
費用2千940円(テキスト代。持っていない方のみ)。
申込はがきを上欄必要事項と生年月日、勤務先・所属団体名を記入し、7月28日(月)(必着)までに送付。
申込先・**詳細**市防災協会(〒003-0023白石区南郷通6北市民防災センター内)へ(86)1211

下水道局から
 △**屋根をスノーダクトにされる方へ**▽
 厚別、南(一部除く)、清田区の全域と中央、北、白石、豊平、西、手稲区の一部では、雨水と汚水を分けて排水することになっていきます。スノーダクトからの排水は公共宅地雨水ますへ接続してください。
 △**融雪機器などを設置する方へ**▽
 融雪機器などを設置し、その排水を公共下水道に流す場合には、「排水設備設置等確認申請書」を提出し、事前の確認が必要ですのでご注意ください。

排水指導課へ(818)3422
 △**下水道の使用は届け出を**▽
 汚水を公共下水道に流す場合は、排水量に応じて下水道

使用料を納めていただきます。すでに下水道使用中で「水道料金・下水道使用料納入通知書」の下水道使用料の欄が空欄になっている方や「下水道使用料納入通知書」が送付されていない方は、必ず連絡してください。
 なお、届け出をしないで下水道を使用している場合は、使用開始時からの使用料を納めていただくこととなりますのでご注意ください。

下水道局財務課へ(818)3412
夏場の腸炎ビブリオ食中毒を防ぐには
 魚介類などが原因で発生する腸炎ビブリオによる食中毒は、夏場(7月～9月)に猛威を振ります。次のことに気を付け予防するとともに、腹痛や下痢を起した場合は、すぐに医療機関で受診しましょう。

①魚介類を保存するときは冷蔵庫(4℃以下)を活用する。冷蔵庫の開閉は少なくし、詰め込み過ぎに注意。汁物も入れないようラップなどで包んで保存を。
 ②生の魚介類や切り身などは水道水でよく洗う。
 ③魚介類を調理したまな板は洗剤で洗い、熱湯や殺菌剤で殺菌する。
 ④生の魚介類を調理した後は

使用料を納めていただきます。すでに下水道使用中で「水道料金・下水道使用料納入通知書」の下水道使用料の欄が空欄になっている方や「下水道使用料納入通知書」が送付されていない方は、必ず連絡してください。
 なお、届け出をしないで下水道を使用している場合は、使用開始時からの使用料を納めていただくこととなりますのでご注意ください。