



みんなが気持ち良く使用できるように、雨の中でも、熱心に清掃活動を行っています。

厚別南地区を横断する札幌恵庭自転車道路（白石サイクリングロード）は、大切な地域資源として多くの市民に親しまれています。
また、同地区にとってサイクリングロードは、生活道路や通学路として生活に密着していて、地元町内会などが、春と秋の清掃活動や、自主パトロール、警察と連携して通学路の見守り活動などを行ってきました。
昨年十月に発足した厚別南地区まちづくり会議では、人と自転車の接触防止や、夜間の防犯上の問題などについてさまざまな議論を行ってきました。また、自転車利用者や歩行者のマナーについても多くの意見が出ていることから、同会議では住民が安心して利用できるサイクリングロードの環境を提言していくために「サイクリングロードを考える会」を発足させました。



第3回厚別南地区まちづくり会議で、サイクリングロードについて議論しました。



「地域の皆さんが元気で過ごせるよう、お手伝いをさせていただきます」と思っています」

厚別南まちづくりセンター
厚別南一丁目15-10 (891) 16666
森 浄 所長

今後は、同会が中心となつて、実際にサイクリングロードを住民と共に歩いてみて、問題点を出し合い、利用者や行政と協力しながら、大切な地域資源であるサイクリングロードを守っていきます。また、地元の北星学園大学との協働による事業も計画していく予定です。

区役所掲示板

暑い夏 食中毒に注意!!

野外などで焼肉をする機会が増える夏には、生肉を原因とする食中毒に特に注意が必要です。

生肉は、食中毒の原因となる菌のほか、肝炎ウイルスや寄生虫に汚染されている場合があります。肉によく火を通さず生で食べると、これらによる原因とする食中毒や病気になる可能性があります。

特に、幼児やお年寄りなどの抵抗力の弱い方が、生肉（ユッケ・鳥刺しなど）または十分に火を通していない肉を食べると重い症状になる例があります。

焼肉などをする際には、次のことに注意して、食中毒を防ぎましょう。

《菌をつけない》

□にするものに、食中毒の原因となる菌をつけないことが大切です。調理前および食事の前には、せっけんで手をよく洗いましょう。

生肉を触った手やはし、まな板、包丁などはきれいに洗

い、消毒をしましょう。そして、生肉を取るはしと、食べるはしを使い分けしましょう。

《菌を増やさない》

室温が高いと菌は増えやすくなります。肉を購入した後には、すぐに冷蔵庫に保管して菌を増やさないようにし、調理後は速やかに食べましょう。

《菌を殺す》

菌は十分な加熱により死にます。肉を食べるときは十分に火を通してから食べましょう。加熱不十分な肉を食べると菌が死なずに体の中に入り、食中毒になる危険性があります。



詳細 厚別保健センター

(895) 1881