

10月開校

## ちばし地域づくり大学校

ちばし地域づくり大学校は、地域課題を解決するために、講座や実地体験を通じて地域福祉活動・ボランティア活動の担い手や、地域でのリーダーとして活躍できる人材を養成するための大学校です。

基礎コースとステップアップコースがあり、それぞれ自分に合ったコースを選んで受講することができます。

1回の受講につき、ちばシティポイントを50ポイント獲得できます。

## 基礎コース

ボランティア活動の知識・技能や経験が少ない方が、自分の得意分野を活かし活躍できるように、講義やボランティア体験を通じて必要な知識や心構えを学びます。

仲間づくりや活動場所も支援します。



## ステップアップコース

すでに地域福祉活動・ボランティア活動に参加している方が、知識・技能を向上させ、リーダーとして活躍するために、自分の住む地域の課題を考え、人をまとめる技術と幅広い視野を身につけるために学びます。



## 第1期受講生を募集

**対象** 2020年4月1日時点で18歳以上で、地域活動に参加する意欲のある方

**期間** 10月～来年3月

**募集要項** 区役所地域振興課、保健福祉センター、市民センター、公民館、図書館、いきいきプラザ、社会福祉協議会などで配布。ホームページから印刷も可。

**注意事項** 教材費、交通費などがかかります。

**申込期限** 8月31日(月)

申込方法など詳しくは、募集要項またはホームページをご覧ください。

ちばし地域づくり大学校

コース名	日程	場所	定員
基礎コース 全15回	木曜日 10/15～3/4の木曜日9:00～11:00、11/7(土)10:00～12:00、11/19(木)～21(土)、11月下旬～2月上旬のうち2日	蘇我コミュニティセンターハーモニープラザ分館	各20人
	金曜日 10/16～3/5の金曜日9:30～11:30、11/7(土)10:00～12:00、11/19(木)～21(土)、11月下旬～2月上旬のうち2日	若葉いきいきプラザ	
	土曜日 10/17～3/6の土曜日12:00～14:00(11/7は10:00～12:00)、11/19(木)～21(土)、11月下旬～2月上旬のうち2日	美浜いきいきプラザ	
ステップアップコース 全15回	11/21～12/19、1/9～3/13の土曜日9:00～11:00	蘇我コミュニティセンターハーモニープラザ分館	30人

問ちばし地域づくり大学校 ☎209-8820 ☎209-8819 平日・土曜日9:00～17:15

## 夜間や休日に急病で困ったときは…

**電話相談** すぐに受診すべきか、医師や看護師が電話でアドバイスします。  
**救急安心電話相談** ☎#7009 (IP電話からは☎03-6735-8305)  
 平日・土曜日18:00～翌朝6:00、日曜日・祝日・年末年始9:00～翌朝6:00  
**こども急病電話相談** ☎#8000 (IP電話からは☎043-242-9939)  
 19:00～翌日6:00 (365日)

**診療** 千葉県医師会などの協力で夜間・休日の応急診療を行っています。応急処置のため、詳しい検査は原則行いません。後日かかりつけ医で受診しましょう。

夜間	休日
<b>夜間応急診療(夜急診)</b> (美浜区磯辺3-31-1海浜病院内) ☎279-3131 <b>【内科・小児科】</b>	<b>休日救急診療所</b> (美浜区幸町1-3-9 総合保健医療センター内) <b>テレホンサービス ☎244-5353</b> <b>【内科・小児科・外科・整形外科            耳鼻いんこう科・眼科・歯科】</b> 日曜日、祝日、年末年始
診療時間 平日 19:00～24:00 土・日曜日、 祝日、年末年始 18:00～24:00	診療時間 9:00～17:00 受付時間 8:30～11:30、13:00～16:30
<b>夜間外科系救急当番医療機関</b> <b>テレホンサービス ☎244-8080</b> <b>【外科・整形外科】</b>	<b>産婦人科休日緊急当番医</b> <b>テレホンサービス ☎244-0202</b> <b>【産婦人科】</b> 日曜日、祝日、年末年始
案内時間 8:00～翌日6:00 診療時間 18:00～翌日6:00	案内時間 8:00～17:00 診療時間 9:00～17:00
<b>夜間開院医療機関案内</b> ☎246-9797	*電話での医療相談は行っていません <b>受診の際の持ち物</b> ①健康保険証(各種受給者証・子ども医療費 助成受給券をお持ちの方は一緒に持参) ②診療代金 ③薬(服用している方) ④お薬手帳(お持ちの方)
案内時間 17:30～19:30 月～土曜日(祝日、年末年始を除く)	

医療機関情報など詳しくは、 千葉市 医療機関

## 8月は食中毒予防強調月間

## 食中毒にご注意ください!

気温が高くなるこの時期、細菌などによる食中毒が多数発生します。家庭でも、次の点に注意しましょう。

## 細菌・ウイルスを付けない

手や包丁・まな板などの調理器具に付着した細菌などを食品に付けないために適切に洗浄し、肉や魚などの調理前の食品と、生で食べる食品や調理済みの食品を分けて取り扱しましょう。特に、魚介類は調理する前に流水で洗いましょう。

作業前や食事の前にはしっかり手を洗いましょう



編集担当K

## 細菌を増やさない

食品に付着した細菌は、高温多湿な環境で活発に増殖するので、早めに食べましょう。保存する場合は、冷蔵庫(10℃以下)や冷凍庫(マイナス15℃以下)に入れましょう。購入した食品は表示の保存方法を確認し、適切に保存することも大切です。

## 細菌・ウイルスなどをやっつける

細菌などは、加熱により減らすことができます。食べる直前に食品の中心部まで十分に加熱(85～90℃で90秒以上)しましょう。生食用の販売・提供が禁止されている牛・豚の肝臓(レバー)や豚肉(内臓を含む)は、細菌や寄生虫などによる食中毒などを避けるため、よく焼いて食べましょう。特に、子どもや高齢者など抵抗力が弱い方は、食肉やカキなどの生食を控えましょう。

問食品安全課 ☎238-9935 ☎238-9936