



バックが目立ちます。高校生は二年の秋、中学生は三年の春、小学校は六年の春に修学旅行に出るのが普通です。平均日数は高校生は四泊五日、

歳時記

修学旅行

人気ベスト3は京都、長野、東京。長野はスキーや高原の旅、東京は、プロ野球観戦、原宿、そして千葉県にある大規模遊園地がお目当て。公書

が問題になっていったところは東京の人氣はガタ落ちだったのが、また人氣上昇中とか。「最近ハワイあたりまで足を延ばすそうですね。」と大手旅行業者に聞いたら、「ハワイには氣樂に行かれますよ。ワシントンまで行った高校もあります」とのこと。ちなみに、今年度の海外修学旅行は五万人になる見込み。一方、海外から日本への修学旅行は、ほと

んどなし。というのは、欧米諸国には修学旅行の習慣がないからです。ところで、この日本独特の修学旅行は実は百一年も前からあったとか。例日本修学旅行協会によると、明治十一年に東京師範学校の生徒が十一日かけて千葉県の房総半島を回った記録があって、昨午が百年記念の年だったといふです。

十月は高校生の修学旅行姿をよく見かけます。バスタオル、ドライヤー、パジャマまで持ち歩く子が多く、大きな観光地や史跡、中・高校生の小学校の目的地は、近隣の一泊二日。中学生は二泊三日、小学校は

買って帰った鶏肉は、包装を解き、平らな状態に並べラップフィルムに包み冷蔵庫へ。セ氏六十度の庫内に保存した場合、買った翌日くらいまでがおいしく食べられる目安です。

冷凍する場合は、一回に使う量を切り、塩を軽くふり、早く凍るように、できるだけ平らにして保存袋などに入れ密閉します。なお、冷蔵の場合も、最初に包装を開いたときに料理に合わせて切り、薄塩をふってから包み直すといいでしよ。塩分は肉質を引きましめ、鮮度を保つのに役立ちます。

10月の保健衛生業務

ママ 忘れないでね



■ポリオ 10月5日(木) 午後1時30分～2時30分 横越村公民館

初回 63年1月1日～63年6月30日生れ 追加 62年7月1日～62年12月31日生れ 未接種者も可

■三種混合第1期 10月7日(金) 午後1時30分～2時30分 横越村公民館 61年3月1日～61年8月31日生れ 未接種者も可

■歯科検診 10月13日(木) 午後1時30分～2時 横越村公民館 60年5月・6月・7月・61年12月・62年1月・2月生れ

■母親学級 妊娠届のあった者 10月17日(月) 午前9時30分～午後2時 横越村公民館

■インフルエンザ 満3歳以上 10月19日(水) 午後1時30分～2時10分 双葉保育園 午後2時20分～3時 中央保育園 10月20日(木) 午後1時30分～2時 小杉保育園 午後2時10分～2時40分 沢海保育園

健康相談 療育相談

10月11日(火) 午前9時～午後4時 役場保健室 10月24日(月) 午前10時～11時 小杉児童館

おめでた (8月届)

Table with 4 columns: 新生児名, 生年月日, 親名, 地区. Rows include 山口裕貴, 早川元氣, 直廣, 隆.

Table with 4 columns: 姓, 名, 年齢, 地区. Rows include 清野友美, 中村祐紀, 中林瞬, etc.

おくやみ (8月届)

Table with 4 columns: 姓, 名, 年齢, 地区. Rows include 阿部信一, 佐藤キヨ, etc.

全国防犯運動の実施 10月11日から10日間

警察、関係機関、関係団体及び地域住民が一体となって、犯罪や事故のない、明るく住みよい社会の建設を図ろうと、全国一斉に全国防犯運動が10月11日から10月20日まで実施されます。

- 運動の重点 (1)自動車盗、侵入盗等の盗犯防止 (2)少年非行の防止 (3)覚せい剤等薬物乱用の防止 (4)悪質商法による被害の防止 ○統一標語 (1)愛車へのいたわり示すドアロック (2)防犯は日ごと家ごと地域ごと (3)ふれあいと対話が育てる子の未来

花いっぱい運動実施中 ゆうパックでお届けします。

ただいま横越郵便局では、「花いっぱい運動」を実施中です。球根や花木を産地の新津から、直接みなさんの家庭に、或いは都会の親戚、友人の方にゆうパック(郵便小包)で市価より安い価格でお届けします。詳しい内容は、お近くの郵便局の窓口または、外務員におたずねください。 ※家庭や職場を花と緑でいっぱいにしましょう。

衣

食

住

情報

良質で安価なたんぱく源、しかし牛や豚肉に比べ、熟成時間が短いため、鮮度のおちが早いのが鶏肉の特徴です。新鮮な鶏肉は、鈍い光沢を持ち、皮はサラツとした感じ、で毛穴が高く盛り上がり、触れると硬い感触があります。買うときは、処理の日付を確かめるとともに、自分の目で鮮度を見分ける習慣をつけましょう。 買って帰った鶏肉は、包装を解き、平らな状態に並べラップフィルムに包み冷蔵庫へ。セ氏六十度の庫内に保存した場合、買った翌日くらいまでがおいしく食べられる目安です。 冷凍する場合は、一回に使う量を切り、塩を軽くふり、早く凍るように、できるだけ平らにして保存袋などに入れ密閉します。なお、冷蔵の場合も、最初に包装を開いたときに料理に合わせて切り、薄塩をふってから包み直すといいでしよ。塩分は肉質を引きましめ、鮮度を保つのに役立ちます。