

27	6	日
火	火	曜
習字・組ひも・ちぎり絵	習字・組ひも・ちぎり絵	機能訓練内容
時間 午後1時30分	会場 月寿荘	月寿荘
パスを運行します。		

クローバー教室

犬・ねこ指導取締日 9日・26日  
引き取り日 2日

28	27	22	6	1	日
水	火	木	火	木	曜
機能訓練 (後遺症者の集い) 受け付け午前10時	定例健康相談会 受け付け午後1時30分	乳児健診 (内科及び育児学級) H3年4月1日、H3年5月31日生まれ H2年10月1日、H2年11月30日生まれ 受け付け午後1時30分	乳がん検診 濁末けやき病院 (橋谷三郎先生) 受け付け午後7時	母親学級 受け付け午前9時30分	総合検診(循環器) 結果指導会 受け付け午後7時
脳卒中及びその他 後遺症者	一般住民		30歳以上の婦人 (6月1日の検診を) 受けていない人	妊娠届けをすまされた 人	前回の会場で指導を受 けられてない人
月寿荘	月寿荘	月寿荘	月湯村役場	月寿荘	月湯集落開 発センター

○事業日程

保健福祉だより

8月

家庭の健康

ホームドクターをもつ

みなさん、総合健診の結果をご覧になりましたか。医師にかかる必要があると判定された人は、その後、受診されたでしょうか。経過観察が必要とされた人もホームドクターをもちましょう。

いつでも気軽に相談できて、わが身のことをスミズミまで心得たかかりつけ医師をもつことが大切です。心から信頼できるホームドクターをもつ心得をあげてみましょう。

- ①素人判断で病名を決めない。
- ②何事もつつみ隠さず正直に報告する。
- ③症状や病名などを簡潔に伝える。
- ④聞きたいことがあったら、その場で聞く。メモをしておくのも良いでしょう。

これらのことを十分に心がけて、みなさんが信頼できる医師(ホームドクター)をもつてください。

長崎県 雲仙普賢岳 火砕流災害たすけあい

去る6月3日に発生した長崎県雲仙普賢岳火砕流による災害に伴い、村では被災者への義援金を募集しました。

募金箱は役場窓口などに設置、また大別当地区の昭和会、村内関係者、月湯中学校などからも多くの善意が寄せられました。

義援金の総額は74,988円という額になりました。募金にご協力して頂いたみなさん、大変ありがとうございました。

災害にあわれた雲仙のみなさんが、1日でも早く、普段の生活にもどれることを、心から願っています。

8月の事業計画

火	23	20	25	18	7/9	日
曜	金	火	日	日	水	曜
柔道教室	高齢者学級	中学生野球大会	第6回月湯駅伝大会	囲碁将棋大会	ブラブラわんぱく隊	事業名
スポーツ少年団	高橋町	黒崎町	月湯中学校	就業改善センター	農村環境センター	会場
午後7時	西公民館	就業改善センター午前10時				

※詳しくは、教育委員会までお願いします。

歳時記

海水浴のシーズンになりました。最近の水着は特にカラフルなので、海岸は花が咲いたような美しさです。

このごろの子どもは、あまり海で泳がないといわれています。プールが普及して、そこで水泳を覚えるようになったので、波のある海で泳ぐのは怖いという子が多いようです。でも、自然のなかで波とたわむれて遊ぶのは、プールと違った楽しさがあります。

また海岸では、海の生物の観察なども楽しめます。ところで、せつかくの海水浴も、海が汚れていては台無しです。ごみなどを、散らかさないようにしましょう。特に、清涼飲料水の缶についている飲み口のリングを落とすと、たいへん危険です。砂のなかに入ったこのリングを踏んで、足にけがをすることがよくあります。飲み終わったら缶のなかに入れて、ごみ箱などに捨てるようにしましょう。

また最近、いろいろなマリッジジャーが盛んです。モーターボートやサーフィン、ボードやサーフボードや水上バイクなどです。しかし、海水浴客との事故も増えています。こうしたレジャーを楽しむときは、場所などを選び、海水浴客に迷惑をかけるないようにしましょう。

七月二十日は「海の記念日」、この日から三十一日までは「海の旬間」です。今年は、新潟県を中心とした「第六回海の祭典」をはじめ、全国各地で多彩な催しがあります。

日本は、四方を海で囲まれた海洋国です。もっと海に関心をもち、親しみたいものです。

海水浴



さわか君

油井の黒煙 高層へ

カミナリ 怒っている だるいな

タウモーン うちのカミナリ なんか見えてるよ 下さうな

1人分 227Kcal 塩分 1.1g 食物繊維 3.6g

今月の献立

食物繊維を上手にとろう おからのコロッケ

材料(4人分)

- おから 400g
- 牛挽肉(赤身) 100g
- 玉葱(みじん切り) 40g
- 油 小さじ2
- 塩 小さじき
- こしょう 少々
- 卵 4個
- 小麦粉 小さじ4
- とき卵 1コ
- パン粉 40g
- パセリのみじん切り 少々
- サラダ菜 8枚

【作り方】

- ①フライパンに油を熱し、玉葱を炒め、牛肉を入れ、さらによく炒める。
- ②ボールにおから、①、卵、塩、こしょうを入れよく混ぜ合わせる。
- ③①を1人2個に丸めて、小麦粉、とき卵、②の順につける。
- ④180℃の揚げ油でカラリと揚げる。

【食物繊維を上手にとるコツ】

- ①野菜を毎日 300グラム
- ②野菜 300グラムの中の食物繊維は約10グラムといわれている。これに、芋類や果物、海藻、豆類などを加えれば、まず不足の心配はない。
- ③おふくろの味、といわれる乾物を多くとる
- ④食物繊維入りの飲料を飲みすぎない

【一口メモ】

しばらく前までは、何の役にも立たない食べ物のカスと考えられていた食物繊維。それが現在では、①たんぱく質、②脂肪、③糖質、④ビタミン、⑤ミネラルの5大栄養素につぐ、第6の栄養素、として注目を浴びています。とりすぎないように上手にとれば、大腸がんや糖尿病などの成人病予防効果が抜群です。毎日適度にとって、私たちの健康の強い味方にしたいもの。