

豊前市外二町清掃施設組合

あつという間にできる 布のコースター作り

裁縫道具、着られなくなった洋服やネクタイ、カッターシャツなどの薄い生地をご準備ください。布は会場にも準備しています。

■開催日 8月22日(金)10:00~12:00

■場所 豊前市外二町清掃センター

■募集人数 10名

■申込期間 7月1日(火)~31日(木)

■申込 豊前市外二町清掃センター
☎ 82-2192(8:30~16:30)

参加費無料

司法書士による相続・遺言相談会

相続登記や遺言書の作成などの他、不動産の名義変更、成年後見制度や借金問題、賃貸借トラブルなど日常生活で生じる法律問題について司法書士が無料で相談に応じます。

※令和6年4月1日から相続登記の申請が義務化されました。

■日時 8月2日(土) 10:00~16:00

■方法 面談相談(無料) 1組30分
完全予約制(定員24組)

■会場 筑豊会場 立岩交流センター
(2階 第3、第5研修室)

■予約受付期間 7月10日(木)~31日(木)
10:00~16:00(土・日・祝日を除く)

■予約電話番号 092-722-4131

■予約FAX番号 092-714-4234

■主催 福岡県司法書士会

■申込 福岡県司法書士会事務局 ☎ 092-722-4131
10:00~16:00(土日祝日を除く)

第1回・第2回 工科短期大学校 オープンキャンパス開催!

高校生・保護者・教育関係者どなたでも参加可能です。詳しくは当校ホームページをご確認ください。



■日時 7月12日(土)、8月24日(日)
午前の部: 9:30~(受付 9:00)
午後の部: 13:00~(受付 12:30)

■場所 大分県立工科短期大学校
(中津市大字東浜407-27)

■申込 大分県立工科短期大学校
☎ 23-5500



自衛官採用試験 第2回一般曹候補生募集

■受験資格 18歳以上33歳未満の者

■受付期間 7月1日(火)~9月2日(火)

■試験日

1次試験(WEB)

9月16日(火)~21日(日)※いずれか1日で実施
1次合格発表 10月2日(木)

2次試験(身体検査・口述)※1次試験合格者のみ
10月12日(日)~16日(木)※いずれか1日を指定
最終合格発表 12月4日(木)

※自衛官募集ホームページにも内容を掲載しています。



■申込 自衛隊福岡地方協力本部
築城地域事務所(航空自衛隊築城基地内)
☎ 0930-56-1150(内線3229)

裁判所職員採用試験

一般職(裁判所事務官、高卒者区分)

■申込受付期間

インターネット 7月10日(木)【受信有効】

■第1次試験日 9月14日(日)

※受験資格などの詳細は、裁判所ウェブサイトでご確認ください。

■申込 福岡地方裁判所事務局
人事課任用係 ☎ 092-981-9642



上毛町・豊前市・築上町共同 成年後見制度相談会

「成年後見制度」とは、認知症や知的障がい、精神障がいにより判断機能が十分でなくなっても、安心して暮らすことができるよう、権利と財産を守る制度です。

専門家に相談してみたいという方は、お気軽にご相談ください。



■日時 7月30日(水)13:00~
相談時間 1件1時間以内

■場所 豊前市役所 3階 第2会議室

■定員 3人まで(先着順)

■費用 無料

■相談員 弁護士

■申込方法 7月23日(水)までに電話予約

※次回以降は、10月22日(水)に築上町、令和8年2月に上毛町にて開催予定です。

■申込 豊前市役所 健康長寿推進課 介護保険係
☎ 82-8114

保健師だより

食中毒に注意しましょう



食中毒は、原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発症します。腹痛、発熱、下痢、嘔吐などが主な症状で、お子さんや高齢者は重症化しやすいため、注意が必要です。

夏は高温多湿を好む細菌による食中毒が増えます。主に肉や魚介類、卵を介して体内に入り、腸内で増えて炎症を起こします。食中毒を起こす主な原因、感染源は次のとおりです。

食中毒の原因となる代表的な細菌

原因(細菌)	感染源
カンピロバクター	鶏刺身、鶏レバーなど大半が鶏肉料理
サルモネラ	生肉、卵、レバーなどの内臓肉
黄色ブドウ球菌	おにぎり、寿司など米料理
病原性大腸菌	生肉、加熱不十分な肉料理
腸炎ビブリオ	生の魚介類(カニ、カキ、エビなど)

細菌性食中毒の予防法

①「付けない」

調理の前後はこまめな手洗い、手指消毒をしましょう。

肉や魚介類が、生野菜や果物などに触れないよう注意が必要です。生野菜を先に調理し、肉や魚介類はそのあとに調理してください。



②「増やさない」

肉や魚介類を購入したら早めに帰宅し、水分が漏れないようビニール袋や容器に入れて、速やかに冷蔵庫や冷凍庫に保管してください。

冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下に維持することを目安にしましょう。冷蔵庫、冷凍庫の詰めすぎにも注意が必要です。



③「やっつける」

加熱して調理する食品は、中心部まで十分に火を通しましょう。

加熱を十分に行うことにより、食中毒菌を殺菌することができます。調理器具の洗浄、消毒も忘れないようにしてください。



食中毒予防の3原則を実践し、安全な食生活を心がけましょう。

■申込 子ども未来課 町民健康係 ☎ 72-3127(内線221)

第7回 ゴーゴー行橋 将棋名人戦参加者募集!

■日時 8月3日(日) 受付9:00~9:30

■会場 行橋市中央公民館

■主催 日本将棋連盟 行橋支部

■参加費 一般 2,000円 小中高生1,500円
(参加賞、弁当、茶付)

■クラス A級、B級、C級

■表彰 各クラス優勝、準優勝、3位まで賞状と商品

■申込締切 7月10日(木)必着(事前予約制)

■申込 長竹博吉 ☎ 090-8399-1088 塚田寿一 ☎ 090-7391-5586
E-mail :h-naga@tuba.ocn.ne.jp

※記載内容 郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、参加クラス
※申込後は必ず受付完了の返事を確認してください。

日本将棋連盟所属のプロ棋士による 指導対局を行います。

■日時 8月3日(日) 10:30~、13:30~

■会場 行橋市中央公民館

■参加費 1,000円(1局)

■申込締切 7月10日(木)必着

