

私立幼稚園の保育料の一部を補助します



私立幼稚園などに通園している幼児(4月1日現在3歳から5歳までの幼児と、4月2日以降満3歳に達した幼児)の保護者の方に、園児の父母の課税状況(ほかにその園児を扶養している方は、その方の分も含む)に応じて、補助金を交付します。

園児保護者負担軽減費補助金 保育料の一部を補助

対象：私立幼稚園、私立の保育所(認定こども園)地方裁量型認定こども園か幼稚園類似の施設(保育園は除く)に通園している方

補助金額：月額3300円(9500円(市民税額)に応じた補助金額)

就園奨励費補助金 入園料と保育料の一部を補助

対象：私立幼稚園に通園している方

補助金額：幼稚園などから配布される一覧表をご覧ください(就園している人数、市民税額に応じた補助金額)

申請方法 各幼稚園などから申請してください。

なお、市外の幼稚園などに通園している方で、幼稚園などから申請書が配られない方は、お問い合わせください。

問合せ 児童課保育係 (直通558・198)

父子家庭の方も児童扶養手当の対象となります



8月1日(日)から、父子家庭の方も児童扶養手当の支給対象となります(所得制限は、ひとり親家庭等医療費助成制度と同じ)。

児童扶養手当は、母子家庭の方を対象に支給されています。しかし近年の経済情勢や雇用情勢の変化などで、父子家庭でも母子家庭と同様に経済的に厳しい状況に置かれている家庭が見られることから、児童扶養

人権擁護委員に 岸野トシ子さん

岸野トシ子さんが7月1日付けで、法務大臣から人権擁護委員に委嘱されました。委嘱期間は、平成25年6月30日までです。人権擁護委員は、人権の上相談や人権思想の普及啓発など、積極的な活動を行っています。

現在、市内の人権擁護委

員は、次の6人です(50音順)。

伊藤宗武さん
岸野トシ子さん
本堂節子さん
三上裕子さん
渡邊光成さん
渡邊哲男さん

人権の上相談 市では、毎月第4金曜日に、人権擁護委員による人権の上相談を行っています。いじめ、児童虐待、家庭内の問題、差別、嫌がらせなど日常生活での人権問題や心配ごとなどがあります。ご相談ください。

問合せ 市民課市民相談窓口係(直通558・1216)

市民相談

相談は無料です

お気軽にご相談ください

予約・問合せ 市民課市民相談窓口係(直通558・1216)

相談の種類	相談の内容・専門家	相談日(原則)
法律相談(相談時間1人20分)	相続、金銭貸借(クレジット、サラ金など)、離婚、借地、借家などの相談に、弁護士が応じます。	第1木曜日、第2・第4火曜日 午後1時30分～4時30分
税務相談(相談時間1人30分)	相続税、所得税、贈与税など、税金全般についての相談に、税理士が応じます。	第2月曜日 午後1時30分～4時30分
交通事故相談(相談時間1人45分)	損害賠償、示談などの交通事故に関する相談に、弁護士が応じます。	第2水曜日 午後1時30分～4時30分
行政相談(相談時間1人60分)	国や地方公共団体への苦情や要望などに、行政相談委員が応じます。	第4水曜日 午後1時30分～4時30分
登記相談(相談時間1人45分)	土地と家屋の登記や表示などに関する相談に、司法書士、土地家屋調査士が応じます。	第3金曜日 午後1時30分～4時30分
人権身の上相談(相談時間1人60分)	家庭の悩みや人権問題に関する相談に、人権擁護委員が応じます。	第4金曜日 午後1時30分～4時30分
相続・遺言など暮らしの手続き相談(相談時間1人30分)	相続や遺言など暮らしの手続きや公正証書の作成などに関する相談に、行政書士が応じます。	奇数月の第4月曜日 午後1時30分～4時30分
不動産取引相談(相談時間1人30分)	不動産の売買契約、賃貸借契約など不動産に関する相談に、弁護士と宅地建物取引主任者が応じます。	第1金曜日 午後1時30分～4時30分
一般相談	どこに相談していいかわからない相談に市職員が応じ、解決するための相談窓口を紹介します。	平日 午前8時30分～午後5時15分

専門相談は予約が必要です。原則として、市内在住・在勤の個人の方が対象です。詳しい相談日程は毎月15日発行の広報あきる野でお知らせしています。

めざせ健康あきる野21 健康情報「健やか」(27)

食中毒の予防

「ちよつと待って!」

お肉の生食

気温も湿度も高くなるこの季節は、食中毒が発生しやすいくなります。食中毒にはさまざまな原因がありますが、特に注意したいのは、子どもなどで重症化する恐れのあるカンピロバクターと腸管出血性大腸菌(O157など)による食中毒です。

「新鮮」生食しても安全」ではありません

これらの食中毒は、レバ刺し、ユッケ、鳥刺しなどの生肉料理や、焼肉などで加熱不足の肉を食べることによって発生します。厚生労働省の調査によれば、市販の鶏肉や牛レバーからはカンピロバクターなどの食中毒菌が検出されており、「新鮮だから」といって肉を生か半生で食べると、食中毒のリスクが高くなります。

特に子どもが生肉を食べると危険です

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は、少量の菌でも食中毒を起こします。体内に菌が入ってからカンピロバクターは2日から7日、腸管出血性大腸菌(O157など)は1日から14日以下痢、腹痛、(カンピロバクターは発熱)などの症状が現れます。特に、抵抗力の弱い子どもの場合には、症状が重症化しやすく、カンピロバクターではまれに手足のまひ、呼吸困難などの後遺症を発症することがあります。

あります。腸管出血性大腸菌(O157など)では、腎機能障害や意識障害などを併発し、死に至る場合もあります。

予防のポイント(家庭で調理する時のポイント)

よく火を通す：カンピロバクターや腸管出血性大腸菌(O157など)は75度1分間の加熱で死滅します。肉の中心部の色が変わるまでしっかりと加熱しましょう。

調理器具にも注意する：肉を切ったまな板、包丁などの調理器具や肉に付いた手指から食材に菌が付かないように、調理の前には調理器具の洗浄、消毒、手洗いをします。

外食時のポイント(生肉の取り扱いに注意する)

焼肉店などでお皿に生肉と野菜が一緒に盛り込まれたら、野菜にもしっかりと火を通しましょう。

肉を扱う場合は、肉専用の箸やトングを使い、食べる箸で生肉に触れないようにしましょう。

小さな子どもや高齢者は食中毒にかかると重症化しやすいので、レバ刺しや鶏刺しを食べさせないようにしましょう。

食品衛生の詳しい情報を知りたい方は、次のサイトを参考にしてください。

- * 東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」
- * 東京都福祉保健局「食の安心パトロール」
- * 厚生労働省「食品安全情報」

問合せ 健康課健康づくり係