

# お知らせのページ

## 社会福祉協議会から

✿ 善意に感謝いたします  
社協へ寄付をいただきました。  
厚く御礼申し上げます。

(敬称略)

住 所	寄 付 者	故 人
太 原	高井 良佐知子	松 德
久留米市	丸 山 君子	スガコ
問 広川町社会福祉協議会	丸 山 隆	吉 里 千 秋
	重 野 浩 巳	吉 里 千 秋
	藤 田 利 昭	吉 里 千 秋
	鬼 ノ 渕 武 子	吉 里 千 秋
	太 原 高 井	吉 里 千 秋
	久 留 米 市 丸 山	吉 里 千 秋
	丸 山 重 野	吉 里 千 秋
	君 子 隆	吉 里 千 秋
	ス ガ コ	吉 里 千 秋

## 一般

### 夏場に流行する腸管出血性大腸菌感染症にご注意！

○ 157などの腸管出血性大腸菌感染症は、約3～5日間の潜伏期の後、腹痛や水のような下痢、血便などの症状が現れます。乳幼児や高齢者が良好な町の景観を維持し、事故を防止するため、はり紙、はり札、立て看板などの違反広告物を隨時撤去します。

（社）福岡県バス協会

問 八女消防本部 警防課

電話 0943・24・21119

### 対策

水分をこまめにとり、バランスの良い食事や十分な睡眠など、体調管理を心がけましょう。

### バス車内での事故を防止しましょう

① 降りるときは、バスが停留所に着き、扉が開いてから席をお立ちください。

② 車内でお立ちの場合は、吊革や握り棒にしつかりおつかまりください。

③ 道路交通法により、高速バスや貸切バスの後部座席で

### 福岡県障害者職業能力開発校訓練生募集

▼ 募集科目 機械CAD科、商業デザイン科、OA事務科、建築

### 屋外広告物を撤去します

良好な町の景観を維持し、事故を防止するため、はり紙、はり札、立て看板などの違反広告物を隨時撤去します。

8月27日(月)～31日(金)、町内一円の違反広告物を撤去します。違反広告物設置者は自らに撤去してください。

問 建設課 都市計画係

電話 0943・32・1157

### 熱中症にご注意！

熱中症が心配される季節になりました。室内や車の中にいる場合も、注意ください。

めまいや手足のつり、頭痛、吐き気、脱力感が現れます。重症化すると命に關ります。重症化する命に關りますので、自分で病院に行けない場合は、迷わず救急車を要請しましょう。

### 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

① 早めの受診 (中心部75℃で1分以上)

② 十分な水分補給

③ タオルを共用しない

④ トイレなどを消毒する

⑤ トイレの後や食品を扱う前に手を洗う

○ 生鮮食品や調理済みの食材は、帰宅後すぐに冷蔵庫で保管する。

○ 肉や魚は十分に加熱する。(中心部75℃で1分以上)

○ 下痢の対処法

イベント・講座

# 福祉の職場ホリデイガイダンス&求人・求職面談会

相談

**法務無料相談会**

▼対象 高次脳機能障がいの  
当事者や家族、支援者など  
2階 第3会議室

▼予約期間  
9月3日(月)～21日(金)  
▼予約電話・FAX番号

エニティセンタ  
問福岡県土地家屋調査士会  
092・741・5780

## 高次脳機能障がい 家族支援相談会

問福岡労働局 職業安定部  
092・434・9805

※セミナー終了後 個別相談を行います（要予約）。

問福岡県子育て女性就職支援センター  
電話 0942・387579

**成年後見相談会**

境界問題や土地の分筆建物の新築についてなど、無料で相談に応じます。▼期日　8月22日(水)、10月24日(水)、11月9日

設計科、流通ビジネス科、  
総合実務科

△ 定員 各科目20人（流通ビジネ  
ス科のみ30人、うち5  
人は音声パソコンコース）

△ 入校日 平成31年4月11日(木)

問 福岡障害者職業能力開発校  
093-741-5431

▼会場 久留米シティプラザ  
※参加無料（申し込み不要）  
※資格・経験不要  
※高校生は参加不可

▼会場 はなやぎの里 2階 会議室 13時～15時  
※相談無料、秘密厳守  
※先着順（予約不要）  
問行政書士福岡楠風会（坂田）  
092・586・6610

※相談無料、秘密厳守  
※要予約  
問久留米大学病院高次脳機能障がい支援コーディネーター（弥吉）  
電話 0942・353111  
心の電話相談  
家族の心の病にお悩みの人はいませんか。同じ悩みを抱

※要予約  
※定員9組（1組50分）  
FAX 092・714・4234  
問 福岡県司法書士会筑後支部  
電話 0942・32・6641  
子どもの人権110番  
法務局職員と人権擁護委員

