



地域振興会はこんな活動をしています

○心ふれあうコミュニティづくり

こどもからおとしよりまで、道で出会えば気軽に「こんにちは」と声をかけ合える、心ふれあうまちづくりに努めています。

- ・お祭りや盆踊り、運動会など地域の行事の主催
- ・区民まつりなど、区をあげてのいろいろな行事への参加、協力
- ・こども会、女性会、老人クラブなどの活動支援

○きめ細やかな情報提供

回覧板などの手渡しにより、行政情報・生活情報などきめ細やかな情報が地域にいきわたります。また、行政との協力関係を通じて、住民のみなさんの意見が行政に反映されることにもなります。

○安全で安心なまちづくり

駅やバス停から帰り道を照らす街路防犯灯。その設置や維持管理は地域振興会が行っています。また、地震・台風などの災害の発生に備えて、さまざまな取り組みを行っています。

- ・献血の推進
- ・防災・防火訓練等の実施や参加
- ・日本赤十字社事業への参加
- ・西成区緊急時要援護者登録事業への取り組み
- ・救命救急講習会への参加



地域振興会に加入しましょう

○交流の楽しさ・大切さ

都市化がすすむにつれ、ご近所の方と顔をあわせる機会がますます少なくなってきました。地域の楽しい行事への参加や気軽なご近所づきあいは、暮らしのうらおいです。また、いざというとき助けになるのは、やはり「ご近所の底力」ではないでしょうか。こどもや高齢者を、地域で大切に育て見守っていきましょう。地域振興会はあなたのご参加をお待ちしています。

○商店や事務所なども一緒に

地域振興会は、一般の家庭だけでなく、商店や事務所・事業所もまちづくりの大切なパートナーです。ぜひ、地域振興会に加入して、心のふれあうまちづくりにご協力ください。

○加入は、ご近所の班長さん、町会長さんへ

加入のための手続きについては、ご近所の班長さん、町会長さんまでお気軽にお問い合わせください。



問い合わせ ▶ 区民企画担当(企画振興) ☎6659-9734

「緊急時 地域ぐるみで助け合い」 西成区緊急時要援護者登録

平成21年10月13日(火)に開催した「西成区緊急時支援検討委員会」において西成区役所、西成消防署、西成区社会福祉協議会の職員を対象に事業の標語を募集し、以下の作品の入選が決定しました。

入選作品は委員会より表彰を行うとともに、今後の西成区緊急時(災害時)要援護者登録事業に活用していきます。



- 最優秀賞 「緊急時 地域ぐるみで 助け合い」
- 優秀賞 「登録で さらに広がる 地域の輪」
「おだやかな 日々の今こそ 登録を！」
「登録で 支え合いから 助け愛」

ノロウイルスによる感染症に注意しましょう!

ノロウイルスによる食中毒及び感染症は、冬季に多く発生し、大阪市内では、毎年、このノロウイルスを原因とする食中毒が発生しています。

特に保育所・幼稚園、小・中学校、高齢者施設等の社会福祉施設、医療機関での発生が多く、注意が必要です。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎とは??

- 症 状 嘔吐・下痢・発熱(2~3日程度続く)
- 潜伏期間 通常24~48時間
- ウイルスの特徴 少量でヒトに感染する。人の腸内でのみ増殖し、貝・食品中では増殖しない。
- 感染経路 ①生カキ等の二枚貝の生食や加熱不足の貝料理 ③手指、器具からの二次汚染
②ノロウイルスに汚染された食品、飲料水 ④嘔吐ぶつ等を介して人から人への感染

感染予防するためには!!

最も有効な対策は手洗いです。トイレの後・食事の前・調理の前・おむつの交換後などの時に、石けんと流水で十分に手洗いをしましょう。

二次感染を予防するためには!!

- ★消毒
効果のある消毒は塩素系消毒薬(次亜塩素酸ナトリウム)や加熱(85℃1分間以上)です。逆性せっけん、消毒用アルコールは効果がありません。
- ★便や嘔吐ぶつの処理方法(汚染をひろげないように注意!)
ビニール手袋を使用し、便や嘔吐ぶつを新聞紙等で覆い、その上から塩素系消毒薬をかけた後、静かにふき取り、すぐにビニール袋に捨てます。
さらに塩素系消毒薬を浸したペーパータオル等で、便や嘔吐ぶつが付着した床や壁を拭き取り広めに消毒します。拭き取ったペーパータオル等はすぐにビニール袋に捨てる。最後に手をよく洗います。
- ★おむつの処理方法
便・嘔吐ぶつの時と同じように処理します。おむつは交換後に内容物が飛び散らないように注意して、速やかに閉じて便を包み込み、ビニール袋に入れましょう。

問い合わせ ▶ 西成区保健福祉センター 保健担当(地域保健) ☎6659-9882
(地域保健活動) ☎6659-9968

老舗・割烹大宗のおせち料理 完全予約制

お申込締切日 平成21年12月25日(金)

お渡し日 12月31日(木) 午前9:00~午後5:00

割烹・仕出し料理 大宗

ご予約専用フリーダイヤル ☎0120-88-4803

〒557-0014 大阪市西成区天下茶屋1丁目1番18号 TEL 06-6661-4803 FAX 06-6661-4138
ホームページ http://www.kappo-daiso.co.jp

10円まんじゅう 美味しさを追求した 3つのこだわり

蒸したての手づくり
黒糖一口まんじゅう

手づくり
店内で製造のため、蒸したて・出来立てにこだわりました。

黒糖
大自然で育った良質な素材を使用し、まるやかな味わいを引き出しました。

皮
従来のまんじゅうの食感に、しっとり感とモチモチとした歯ざわりに仕上げました。

和菓子職人 饅福 もとや

西成区鶴見橋2-11-15
鶴見橋商店街5番街
☎6561-2052
午前10:00~午後7:00

