

おめでた ()は保護者・字名

女の子

気仙 佐々木 莉都 (茂崇・双六)
高田 伊藤 楓華 (大樹・鳴石)

お幸せに ()は字名

横田 佐藤 龍晟・佐藤 百 (南行)
竹駒 佐々木 裕郷・三橋 英里奈 (滝の里)
気仙 及川 友吾・小野田 未羽 (愛宕下)
佐藤 颯太・菅野 夏未 (水上)



お悔やみ ()は年齢・字名

気仙 菅野 徳男 (76歳・愛宕下)
熊谷 好子 (83歳・古谷)
菅野 日夫 (93歳・水上)
菅野 孝一 (94歳・双六)
熊谷 弘子 (83歳・要谷)
村上 ツヤ子 (91歳・上長部)
高田 迎クニ子 (87歳・栃ヶ沢)
福崎 武男 (97歳・鳴石)
村上 千賀子 (89歳・西和野)
遠藤 利喜雄 (90歳・中田)
米崎 新沼 信彦 (89歳・地竹沢)
笹木 喜美夫 (88歳・川西)
小友 千田 文治 (92歳・三日市)
戸羽 トリコ (94歳・谷地館)
渡邊 基久雄 (78歳・小ヶ口前)
広田 村上 文夫 (69歳・久保)
吉田 スエ子 (94歳・田端)

数字で見る陸前高田市

(令和7年6月30日現在)

市内の火災救急活動

6月

()は1月からの累計

■建物 0件 (1件)
■林野・その他 0件 (4件)
■出動件数 62件 (523件)
■搬送人員 63人 (506人)

市の人口(住民登録人口)

()は前月比 出生・死亡数は6月分

■男 性 8,161人 (- 8人)
■女 性 8,776人 (- 1人)
計 16,937人 (- 9人)
(出生5人 死亡19人)
世帯数7,544 世帯(+5世帯)

市内の交通事故

6月

()は1月からの累計

■人身事故 2件 (12件)
■物損事故 20件 (108件)
■負傷者 6人 (22人)
■死亡者 0人 (0人)
■飲酒運転 2件 (3件)

地域包括支援センター発

介護お茶のみ話

129



地域で認知症の人を支える！
「チームオレンジたかた」の紹介

65歳以上の5人に1人、国民の17人に1人が認知症になると予測され、今や認知症は誰もがなり得る身近なものとなっています。今後ますます独居や高齢者のみの世帯が増加し、家族だけではなく地域で認知症の人を支える仕組みが必要です。

●「チームオレンジたかた」とは？

そこで、地域に「認知症サポーター」が集結し、認知症の人や家族に対する支援を行う任意団体「チームオレンジたかた」が立ち上がりました。『認知症になっても安心して暮らすことのできる共生のまち』の実現に向けて活動しています。

●「どんなことをしているの？」

①普及啓発活動…認知症支援のテーマカラーであるオレンジ色のポロシャツを身に付け、認知症に関する情報発信を行っています。

②スローショッピングのサポート…買い物に不安のある人に付き添い、会話をしながら品物選びや会計などのサポートをします。

③認知症カフェの開催…認知症の人やその家族、その他の人も

みんなが気軽に集まれる居場所づくりを目指しています。

④地域での見守り活動…メンバー

が居住する各地区において、公民館などのお茶っこ会や体操会などを開催し、近隣の人との交流や社会参加を促し、見守りにつなげています。

●メンバーはどんな人？

メンバーは、市が主催する次の2つの講座の修了者であり、現在21名が活躍しています。

①認知症サポーター養成(認知症を学ぶ) 講座…認知症の症状の特徴や対応方法について学びます。

②認知症サポーターステップアップ講座…実践者としての具体的な支援方法について学びます。

チームの思いに賛同し一緒に活動するメンバーを募集しています。お気軽にお問い合わせください。



問い合わせ先 市地域包括支援センター (内線215)

保健だより



522

夏の食中毒にご用心！

8月は、「食品衛生月間」です。高温・多湿な夏場は、細菌による食中毒が発生しやすい時期です。細菌が食品などを介して体内に入ること、腹痛や下痢、おう吐などの症状を引き起こします。

●食中毒予防の3原則

細菌による食中毒を予防するためには、次の3つが原則となります。

つけない

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、調理を始める前や食事の前などは、必ず手を洗いましょう。

肉や魚を切った包丁やまな板を、野菜や果物などの生で食べる食材の調理に使いまわすと、食中毒の原因になることがあります。調理器具は食品ごとに分けて使いましょう。

焼肉などの場合は、生の肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別のものにしましょう。

食品の保管の際には、他の食品

に付いた細菌が付着しないよう、密閉容器やラップを使いましょう。

増やさない

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10度以下では増殖がゆっくりとなり、マインス15度以下では増殖が止まります。生鮮食品や惣菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れます。なお、冷蔵庫に入っても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに食べることが大切です。

やつける

ほとんどの細菌やウイルスは、加熱により死滅するため、肉や魚はもろろん、野菜なども加熱して食べるほうが安全です。特に、肉料理は中心までよく加熱することが大切です。中心部を75度で1分以上加熱することが目安です。布巾やまな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。

問い合わせ先 市役所保健課 母子保健係 (内線233)