

慶 弔

(令和8年6月16日～7月15日届け出分)

※届け出人が希望した人のみ掲載
※氏名は通常字体で掲載

おめでた… () は保護者・字名

★男の子

高田 金 野 夏 向 (健志・栃ヶ沢)
小友 鈴 木 晴 琉 (卓・瀬沢)

★女の子

竹駒 熊 谷 蘭 奈 (建汰・相川)
米崎 戸 刺 叶 光 (夢希・川内)

竹駒 吉 田 カホル (85歳・細根沢)
気仙 菅 野 もり 人 (74歳・愛宕下)
熊 谷 初 夫 (81歳・二日市)
佐々木 公 明 (77歳・水上)
高田 佐 藤 新三郎 (74歳・大石沖)
村 上 文 敏 (77歳・栃ヶ沢)
関 谷 康 一 (86歳・本丸)
大 坂 きよ子 (82歳・下和野)
中 村 ヒデ子 (89歳・太田)
佐々木 壮 (77歳・太田)

米崎 菊 池 まなぶ 学 (77歳・和野)
小友 金 野 ふみ子 (93歳・松山前)
戸 羽 竹 子 (87歳・谷地前)
渡 邊 鉦 悦 (87歳・上新田)
黄川田 きよ 人 (89歳・雲南)

広田 上 野 イサミ (105歳・中西)
藤 井 のぶ ひこ 彦 (59歳・中沢)
熊 谷 レイ子 (96歳・前花貝)
砂 田 てつ お 夫 (90歳・後花貝)
戸 羽 とし お 夫 (76歳・後花貝)

お幸せに… () は字名

高田 鈴 木 康 平・村 上 鈴 菜 (中和野)

おくやみ… () は年齢・字名

矢作 熊 谷 富 雄 (75歳・山崎)
鈴 木 トナ子 (95歳・三の戸)
佐 藤 芳 子 (89歳・清水川)
横田 ひき や しき えい こ 子 (83歳・太田)
引屋敷 栄 子 (94歳・堂の沢)
泉 田 しげる 茂 (93歳・砂子田)
はたけ やま スミ子

数字で見る陸前高田市 (令和8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 1件 (2件)
◆林野・その他 0件 (0件)
◆出動件数 73件 (476件)
◆搬送人員 72人 (460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 7,969人 (-12人)
女 性 8,587人 (-11人)
計 16,556人 (-23人)
(出生5 死亡29)
世帯数 7,507世帯 (-4世帯)

市内の交通事故

6月

() は1月からの累計

◆人身事故 1件 (9件)
◆物損事故 23件 (147件)
◆負傷者 1人 (11人)
◆死亡者 0人 (0人)
◆飲酒運転 0人 (1人)

地域包括支援センター発

介護お茶のみ話 141



陸前高田市高齢者交流サロン運営事業補助金

市では、高齢者の皆さんが気軽に集まり交流ができる場所を設置して活動する「高齢者交流サロン」に対し、その運営経費の一部を助成しています。

◆補助対象者

高齢者交流サロンの運営に取り組む団体または個人(サロンの参加者は、市内に住所を有するおおむね65歳以上の人であること)

◆開催場所

各地区の公民館、個人宅など的高齢者が集まりやすく、継続した開催が可能な場所

◆補助要件

①参加者…3人以上
②開催頻度…月1、2回程度で、かつ年間10回以上
③開催時間…1回あたり2時間以上

◆活動内容

活動内容は特に定めません。
(例) 作品作り、運動、レクリエーション、学習会、カラオケ、農園作業、調理など
※ただし、次の①～③は補助対象となりません。
①参加者の飲食または会食のみを目的とした活動

②運動会、盆踊り、忘年会などの自治会活動
③観光または慰安を主な目的とした活動

◆助成金額

①運営費(消耗品費、燃料費、印刷製本費、食糧費など)：1回の開催につき2000円まで(月2回まで補助対象)
※食糧費は茶菓代に限る。補助対象1回の参加者1人につき100円上限
②会場賃借料：月6000円まで

※他の補助金などの交付を受けた経費は、本補助金の対象となりません。

◆手続きについて

申請は随時受け付けています。なお、運営および活動の内容を明らかにするため、各種様式の提出が必要となります。詳しくはお問い合わせください。
既にこのような集まりの場を開催している、または今後取り組んでみたいという人は、どうぞお気軽にご相談ください。
問い合わせ先 地域包括支援センター(内線216・217・218・219)

534 保健だより



「夏場の食中毒に」用心」

気温や湿度が高くなると、気になるのが食中毒です。6月から8月までに発生する食中毒のほとんどは、「細菌」が原因です。細菌は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

①つけない

●手にはさまざまな細菌やウイルスが付着しています。調理を始める前や食品に触れる前に、石鹸でしっかりと手洗いをしましょう。

●肉や魚から出る汁(ドリップ)には、細菌が多く含まれます。保存する時は、ポリ袋などに包んで二次汚染を予防しましょう。

●まな板は、生の肉や魚用と、生で食べる野菜や果物用で分けて使うのが衛生的です。分けることが難しい場合は、加熱せずに食べる食品を先に切り、生の肉や魚は最後に切りましょう。

●食品の保管の際には、食品同士の細菌の付着を避けるため、密閉容器やラップを使い保存しましょう。

②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。10度以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15度以下では増殖が止まります。そのため、低温で保存することで細菌の増殖を防ぐことができます。

③やっつける

●細菌やウイルスのほとんどは、熱に弱く加熱により死滅します。食材はしっかりと中心まで加熱しましょう。加熱の目安は中心部を75度で1分以上です。

●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。洗剤でよく洗い、定期的に熱湯や塩素系漂白剤で消毒を行いましょう。

●食後の食器や調理器具をシンクの水に長時間浸したままにすると、細菌が繁殖する原因になります。使用後はできるだけ早く洗いましょう。また、シンク内や三角コーナーなどもこまめに掃除し、キッチン全体を清潔に保つことが大切です。

問い合わせ先 市役所保健課健康推進係(内線236)