

# 令和6年度 公民館主催講座の受講生募集

鏡野町立中央公民館をはじめ各地区公民館では、各種講座を実施しています。

令和6年度の申込みについては、3月末頃に中央公民館や各地区公民館へ講座の一覧を記載した冊子及び申込書を配備します。また、「広報かがみの4月号」へも一覧表を折り込みますので、受講をご希望の方は申込書へ必要事項をご記入のうえ、講座を主催する公民館へお申込みください。

## 令和6年度実施予定の講座

### ○中央公民館の主催講座

- ・かがみの未来じゅく
- ・夏休み公民館すくうる
- ・わくわく科学教室
- ・アーティストのたまご
- ・高清水トレイル講座
- ・親子料理教室
- ・ふるさと探訪
- ・シニア講座 など

### ○各地区公民館の講座（教室等）

- ・生け花教室
- ・歌声教室
- ・銭太鼓教室
- ・お琴教室
- ・大正琴教室
- ・書道教室
- ・陶芸教室
- ・健康体操教室
- ・手打ちうどん教室 など

その他にも、いろいろな講座（教室）があります。

（講座は現時点での予定です。今後変更となる場合があります）

**お問い合わせ先**

鏡野町教育委員会生涯学習課 担当：佐古・福田 電話(0868)54-0573

## ご存じですか？ HACCP

HACCP（ハサップ）とは、食品の製造工程において、食中毒を防ぐための重要なポイントを考えて、そのポイントを重点的に管理する衛生管理の方法です。令和3年6月から飲食店などでは制度化されています。

ご家庭でも食中毒を防止するためにHACCPを取り入れることができます。食品と調理工程のどこで食中毒菌による汚染、増殖が起こるのか、それを防ぐためにはどういう手段があるのかを考えてみましょう。

例えば、手に付いた菌で食品を汚染しないように手を洗うことや、菌の増殖を防ぐために、食品は適切な温度で保存し、期限内に食べることなどのポイントが考えられます。

特に重要なポイントは、お肉など加熱するものはしっかり火を通すことです。加熱不足にならないよう試し切りをして中心が赤くないか確認したり、火力と加熱時間に目安を設けたりすることで管理できます。

調理を行う際の大事なポイントはどこか考え、しっかり管理してご家庭での食中毒を予防しましょう。

**お問い合わせ先**

県庁生活衛生課 電話(086)226-7338



HACCPに沿った衛生管理の制度化について



やっけてよかった！ HACCP（マンガ）

## 特定外来生物「オオキンケイギク」について

5月から7月にかけて、県内の道路や河川敷などで見かける鮮やかな黄色の花の「オオキンケイギク」は、環境省が外来生物法で特定外来生物に指定し、栽培、運搬、販売や、野外に植えたり、種子をまいたりすることを禁止しています。

ご自宅などで見かけた場合には、根ごと抜き取るなどの駆除にご協力をお願いします。



駆除方法など



外来生物法について

特定外来生物に関する規制や取り扱いなどのお問い合わせ先  
環境省中国四国地方環境事務所野生生物課  
電話(086)223-1561