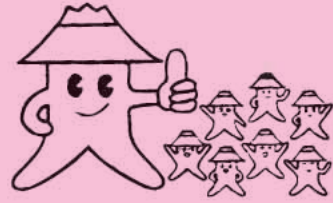


# 住民だより



5月

4月15日～5月14日の届出  
= 敬称略 =

(転入・転居・出生は14日以内に、  
死亡は7日以内に届出を)

## 赤色灯

### 「食中毒に注意」

例年、6月から9月頃にかけて  
気温が高くなるこの時期に、食中  
毒が発生しやすくなります。全国  
で毎年千件以上発生し、4万人以  
上が患者になっています。富士見  
消防署の救急車もこの時期に食中  
毒と疑わしい患者を搬送すること  
が度々あります。ほとんどの食中

## 姉妹町 西伊豆だより 郷土料理「田子ずし」

西伊豆町の田子女性会は4月27日、  
田子公民館で郷土料理「田子ずし」を  
後世にまで伝えようと、会員約40人が  
参加して料理教室を開きました。  
「田子ずし」は、田子地区で七夜や  
七五三など、祝い事の際に各家庭で作  
られていました。作り方は、押しずし  
用の木箱でヤマミヨウガの葉の間に酢  
めし、そして真中に出し汁に砂糖など  
で煮込んだシイタケやカンピョウなど  
を挟みます。これを薄板で挟んで四段  
に重ね、10kgほどの重石をのせて、約  
5時間置くと完成します。  
田子は江戸時代、風待ち港だったこ  
とから、大阪の押しずしの一種である  
方法が伝わったと言われています。



毒は、腐敗したり、細菌のついた  
食物でおこる細菌性食中毒です。  
細菌性食中毒をおこすのは、おも  
にカンピロバクター、サルモネラ  
菌、腸炎ビブリオ、ブドウ球菌で  
す。

食後、次のような場合は食中毒  
の疑いがありますので、すぐに救  
急車の手配や医師の診察を受け  
てください。

\*腹痛、下痢、嘔吐等を起こした  
とき

\*呼吸困難があるとき

\*意識がはっきりしないとき

\*唇、舌、手足等にしびれがある  
とき

\*発熱を伴うとき

\*舌がもつれたり、物が二重に見  
えるとき

\*集団で発生したとき

よく市販の下痢止めや風邪薬を  
服用しがちですが、食中毒では効  
果がありません。病院で受診する  
際は残っている食べ物や容器、吐  
いたものなどがあれば、持参して  
医師の指示を受けましょう。

食中毒は、まず予防が大切です。  
手や調理器具、水や食品を清潔に  
保つこと、加熱すべき食品は十分  
に加熱すること、冷蔵庫を過信し  
ないことなどが予防も基本です。

休日・夜間の  
緊急医  
電話番号案内

☎ 0120-  
890-422

◆発行日 平成15年6月1日  
◆編集・富士見町総務課  
◆発行 長野県諏訪郡富士見町  
落合一〇七七  
〒399-0292  
☎ 0266-6219324  
◆印刷 (有)高原堂印刷所

●この広報は再生紙を使用しています。