

住民だより



12月

11月15日～12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)

おくやみ申し上げます

結婚おめでとう

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 成瀬 | 蟹澤 | 前嶋 | 小堀 | 小林 | 杉山 | 伊野 | 名取 |
| 平 | 澤 | 高廣 | 賀子 | 池 | 山 | 千 | 千 |
| 穂 | 友和 | 綾 | 和 | 寛 | 真紀 | 直子 | 和喜 |
| 野 | 峰 | 綾 | 子 | 章 | 真 | 章 | |
| 花 | 友 | 和 | 賀 | 寛 | 紀 | 子 | |

氏 氏 氏 氏 氏 氏 氏 氏

出身地

| | | | |
|-----|----|-----|-----|
| 中村 | 三井 | 五味 | 氏 |
| 希若 | 泰子 | 慶真 | 名 |
| 千尋 | 皓大 | 晃宏 | 名 |
| 顕一 | 進 | みな子 | 未央 |
| 理絵 | 仲哉 | 富士見 | 朗博 |
| 富士見 | 新 | 田 | あや子 |
| 富士見 | 端 | 宮 | 勝 |
| 富士見 | 田 | 宮 | ちづる |

父の名母の名 区名

毎年、年末年始に発生する窒息事故の九割以上の傷病者が六十五歳以上の高齢者です。その代表的な食べ物が「もち」で、富士見町管内においてもこの時期、二～三件はこの事故による救急搬送があります。

出生おめでとう

赤色灯

「おもちが
のどに
詰まつたら」

| | | | | |
|------|-----|-----|----|-----|
| 坂本 | 五味 | 今井 | 北原 | 細川 |
| さち | 貞子 | 三千代 | 和子 | 文司 |
| 81歳 | 名取 | 雨宮 | 功力 | 年齢 |
| 一二三瀬 | いちみ | よしの | 義一 | 世帯主 |
| 瀬 | 乙 | 今井 | 義 | 区名 |
| 沢 | 事 | 三千代 | 桂子 | 名 |

坂本 五味 今井 今井 90歳 氏名

| | | | | |
|----|------|-----|-----|-----|
| 宗一 | 77歳 | 75歳 | 79歳 | 80歳 |
| 良典 | 77歳 | 75歳 | 79歳 | 80歳 |
| 新 | 101歳 | 92歳 | 91歳 | 91歳 |
| 田 | 80歳 | 80歳 | 80歳 | 80歳 |
| 袋 | 101歳 | 92歳 | 91歳 | 91歳 |

宗一 良典 新 田 袋 氏名

もし、万が一ご家庭にて、もちが詰まつたら119番通報をした後、次の応急処置を施してください。

①まず、口の中をのぞき、もちが見えたら指にハンカチ等を巻き、もちを拭き取る。そしてせきをすることができるなら、せきを続けさせる。

②効果がなかつたら、うつむかせるか横向きにさせて、両肩の肩甲骨の間を平手で力強く四回たたく。そして口の中を確認し、もちが見えたら指でとる。

③これでもダメな場合は、後ろから上半身を抱くようにして、右こぶしをみぞおちにあて、左手

姉妹町
西伊豆だより

海産物でお節料理

西伊豆町民宿連合会は11月26日、田子公民館で地場産品を使った「お手軽料理」とお節料理」講習会を開きました。民宿のお客さんなど参加した約30人は、沿岸で取れる自慢の海産物を主体に、とも料理教室講師の佐野ちえみ管理栄養士から栄養面や見た目にも優れた調理方法の指導を受けました。

出来上がった料理は、「イカの飯蒸し」「鯛の塩釜焼き」「サザエとヒジキの炊き赤飯」「サザエのエスカルゴ風」「西伊豆雑煮のパイ包み」の5品。どれもお客様に喜んでもらえそうな料理で、鯛の塩釜を割ると湯気が立ち魚の香ばしい香りが漂いました。



休日・夜間の
緊急医
電話番号案内

0120-
890-422

いずれの処置でも効果がなければ、呼吸停止の危険があり、心肺蘇生法の必要がありますので、119番の電話において指示に従ってください。

◆発行日
平成16年1月1日
◆発行
印 刷
高 原 堂 印 刷 所
〒399-0292
落合一〇七七七
富士見町総務課
長野県諏訪郡富士見町
0266-62-9324

●この広報は再生紙を使用しています。