

● 肉、魚などは、水分がもれないようにして持ち帰る。

● 冷蔵(凍)が必要な食品は、最後に買う。

● 新鮮なものを購入する。

● 新鮮な食品は、消費期限を確認し、購入する。

● 冷蔵(凍)が必要な食品は、最後に買う。

### あなたの食事を作ろう

● 食中毒予防のポイントには六つです。

● 一、食品の購入

● 二、家庭での保存

● 三、下準備

● 四、調理

● 五、食事

● 六、残った食品

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 肉、魚などは、水分がもれないようにして持ち帰る。

● 冷蔵(凍)が必要な食品は、最後に買う。

● 新鮮なものを購入する。

● 新鮮な食品は、消費期限を確認し、購入する。

● 冷蔵(凍)が必要な食品は、最後に買う。

### あなたの食事を作ろう

● 食中毒予防のポイントには六つです。

● 一、食品の購入

● 二、家庭での保存

● 三、下準備

● 四、調理

● 五、食事

● 六、残った食品

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 肉、魚などは、水分がもれないようにして持ち帰る。

● 冷蔵(凍)が必要な食品は、最後に買う。

● 新鮮なものを購入する。

● 新鮮な食品は、消費期限を確認し、購入する。

● 冷蔵(凍)が必要な食品は、最後に買う。

### あなたの食事を作ろう

● 食中毒予防のポイントには六つです。

● 一、食品の購入

● 二、家庭での保存

● 三、下準備

● 四、調理

● 五、食事

● 六、残った食品

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 調理を途中でやめる時は、冷蔵庫に入れる。

● 食品の加熱は、十分行う。(中心温度七十五度で一分間以上)

● 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。

● 料理は、早めに食べる。

● 清潔な手で、清潔な器具、皿を使って保存する。

● 温めなおして使うときは十分に加熱し、時間がたすぎたら思いきって捨てる。

## くまもと未来国体・ハートフルくまもと大会(だより)

### くまもと女性特派員レポート

#### 車いすバスケットを取材して



くまもと女性特派員 荒木憲子さん

熊本市長嶺の熊本勤労身体障害者体育館。車いすのバスケットの選手が、私の目の前を風のように駆け抜け、見事にシュートを決めます。ゴールの高さも、ボールも一般のバスケットと同じ。違いは選手の皆さんが車いすに乗っている方だけのことです。

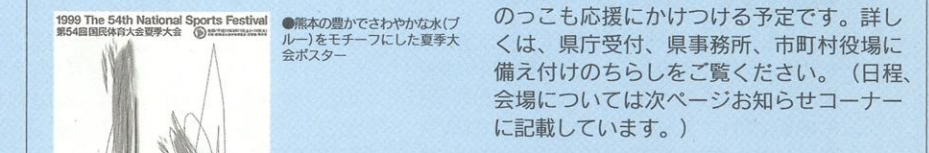
練習には男女を問わず、さまざまな年齢の方が来られています。始めたきっかけは誘われたのでという方が多いようですが、今では強い連帯感のもと楽しくプレーされているようです。

まだ始めて1年の山本陽子さんは、「初めはきつかったけど今はとても楽しい」とおっしゃっています。8年目のベテラン、吉田安志さんは、「バスケットがご縁で結婚されたとのこと。この日も奥様と一緒に練習でしたが、夫婦でともにプレーすることがお二人の生活の一部になっているそうです。

第54回国民体育大会  
人、光る。くまもと未来国体

### くまもと未来国体 公式ポスタープレゼント

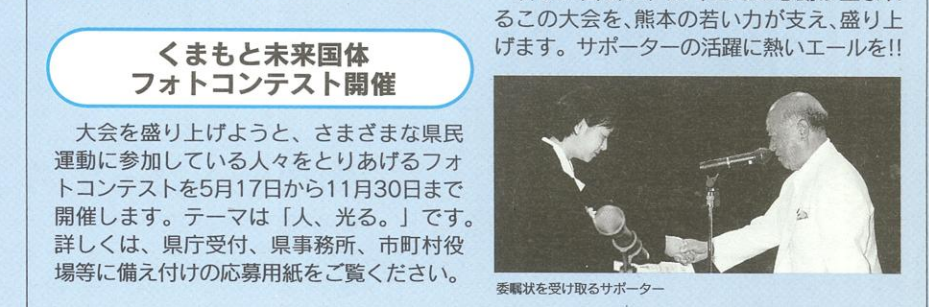
くまもと未来国体のさわやかなイメージ、あふれる躍動感を描いた公式ポスター(夏季・秋季各B2判1枚)を読者の皆さんにプレゼントします。



ご希望の方は、官製はがき住所・氏名・電話番号・ポスターの使用目的をお書きの上、〒862-8570 熊本県国体推進局ポスタープレゼント係(住所不要)までお送りください。

### くまもと未来国体 フォトコンテスト開催

大会を盛り上げようと、さまざまな県民運動に参加している人々をとりあげるフォトコンテストを5月17日から11月30日まで開催します。テーマは「人、光る。」です。詳しくは、県庁受付、県事務所、市町村役場等に備え付けの応募用紙をご覧ください。



がんばるが、いっぱい。ハートフルくまもと大会

第35回全国身体障害者スポーツ大会

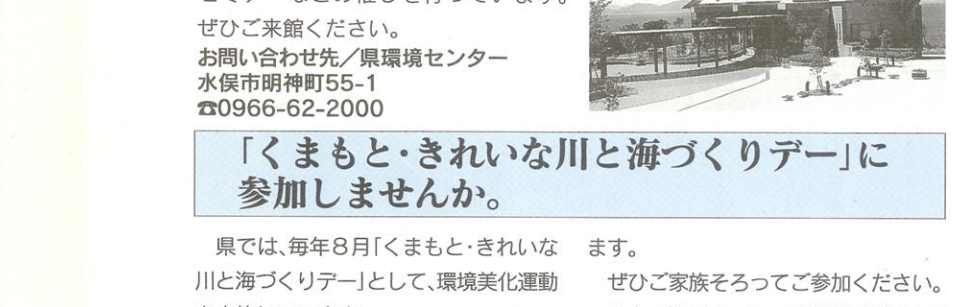
### くまもと未来国体リハーサル大会 応援キャンペーンスタート

キャンペーン参加大会での競技クイズや、期間中(7~12月)の全大会を対象とした応援スタンプラリーにご参加の方には抽選でひのこグッズをプレゼント。当日はひのこも応援にかけつける予定です。詳しくは、県庁受付、県事務所、市町村役場に備え付けのちらしをご覧ください。(日程、会場については次ページお知らせコーナーに記載しています。)



ハートフルくまもと大会 サポーター養成開始

ハートフルくまもと大会を支えるサポーターの養成がいよいよ始まりました。全国から来県する選手団のさまざまな手伝いをする選手団付きサポーター。開閉会式会場・各競技会場で表彰等の運営を補助する会場付きサポーター。県内の5大学・3専修学校で、900人を超える学生が手話や障害者種別に応じた接し方などを身に付けていきます。新しい出会い、たくさんの感動が生まれるこの大会を、熊本の若い力が支え、盛り上げます。サポーターの活躍に熱いエール!!

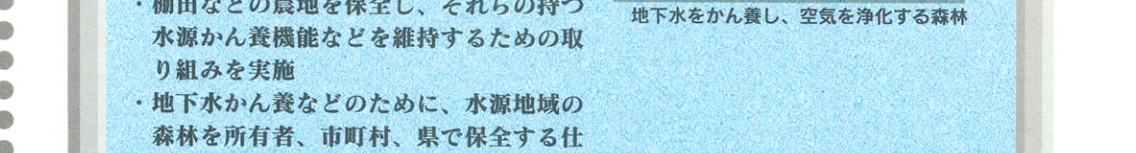
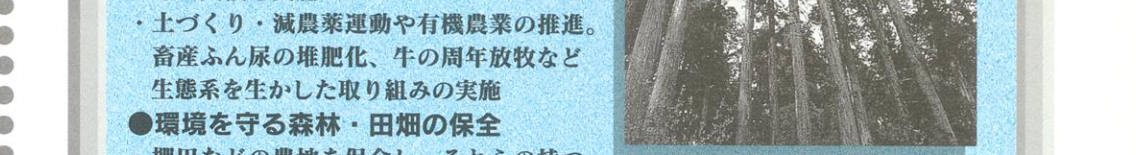
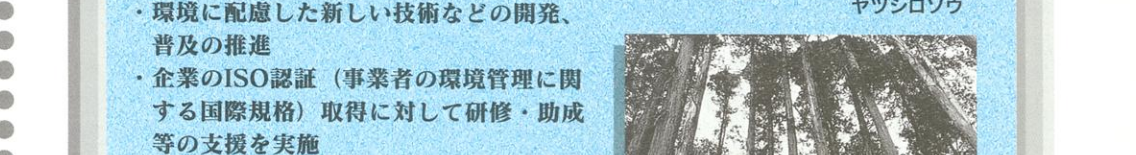
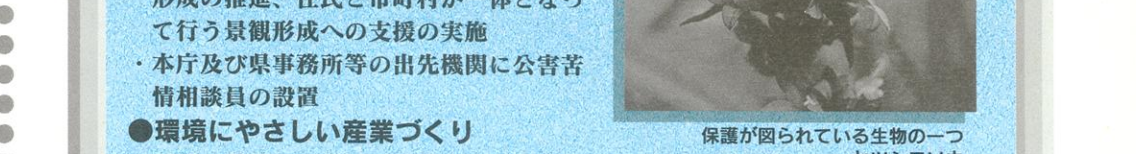
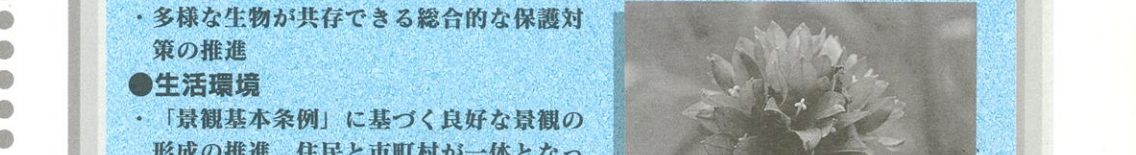
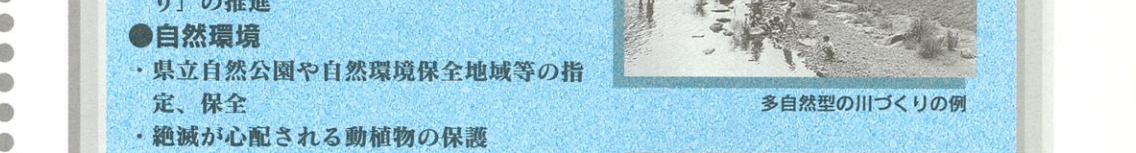


楽しく環境を学びたい方へ

環境白書の発行  
環境意識の啓発  
学校における環境教育の推進  
市町村の環境行政への取り組みを支援

### 恵み豊かな自然環境と快適な生活環境を次世代に引き継ぐために

● 開発事業での環境配慮  
● 環境アセスメント制度の推進  
● 公共事業等における自主的な環境配慮の推進  
● 河川環境を保全する「多自然型の川づくり」の推進  
● 自然環境  
● 県立自然公園や自然環境保全地域等の指定、保全  
● 絶滅が心配される動植物の保護  
● 多様な生物が共存できる総合的な保護対策の推進  
● 生活環境  
● 「景観基本条例」に基づく良好な景観の形成の推進、住民と市町村が一体となって行う景観形成への支援の実施  
● 本庁及び県事務所等の出先機関に公害苦情相談員の設置  
● 環境にやさしい産業づくり  
● 環境に配慮した新しい技術などの開発、普及の推進  
● 企業のISO認証(事業者の環境管理に関する国際規格)取得に対して研修、助成等の支援を実施  
● 土づくり・減農薬運動や有機農業の推進。畜産ふん尿の堆肥化、牛の周年放牧など生態系を生かした取り組みの実施  
● 環境を守る森林・田畑の保全  
● 棚田などの農地を保全し、それらの持つ水源かん養機能などを維持するための取り組みを実施  
● 地下水かん養などのために、水源地域の森林を所有者、市町村、県で保全する仕組みの導入



県では、毎年8月「くまもと・きれいな川と海づくりデー」として、環境美化運動を実施しています。8月9日(日)には、錦町球磨川河川敷をメイン会場に、各市町村の川や海で「県下一斉美化清掃活動」を実施します。当日は各会場に軍手とゴミ袋を用意していただきます。ぜひご家族そろってご参加ください。なお、市町村によって開催日が異なる場合がありますので、詳しくは最寄りの市町村にお問い合わせください。お問い合わせ先/環境保全課 ☎096-383-1111(内線7356)

お問い合わせ先/熊本県国体推進局 ☎096-387-1999

お問い合わせ先/熊本県国体推進局 ☎096-387-1999

お問い合わせ先/熊本県国体推進局 ☎096-387-1999

お問い合わせ先/熊本県国体推進局 ☎096-387-1999

お問い合わせ先/環境保全課 ☎096-383-1111(内線7356)

お問い合わせ先/環境保全課 ☎096-383-1111(内線7356)

お問い合わせ先/環境保全課 ☎096-383-1111(内線7356)

お問い合わせ先/環境保全課 ☎096-383-1111(内線7356)