

にいかっふ ふるさと祭り

◆◆◆◆◆にいかっふ◆◆◆◆◆

第三回



宵宮祭

七月十五日(土)

- ◆ 駅前通り催し物
 - 御旅所神事 (午後六時五十分から)
 - みこし本練り (午後七時四十分から)
 - 俵かつぎりり (午後八時十分から)
 - ◆ 判官義経レース (男性)
 - 優勝賞金…一万円
 - 準優勝賞金…一万円
 - 三等賞金…二万円
 - 等外…加賞
 - ◆ 静御前レース (女性)
 - 優勝賞金…一万円
 - 準優勝賞金…一万円
 - 等外…加賞
- ◆ ステージ催し物
 - 新冠判官太鼓演奏 (午後六時から)
 - 向井成一郎ショー (午後六時五十分から)
- ◆ 駅前広場催し物
 - ふるさと露店 (午後五時三十分から)
 - ビアガーデン (午後五時三十分から)
 - 和牛肉販売 (午後五時三十分から)



本祭

七月十六日(日)

- ◆ 本祭り神事
 - 子供みこし (各自治会 神社から出発)
 - 新冠判官太鼓演奏 (午前九時 神社出発)
 - みこし渡御 (正午 神社出発)
 - 周慶みこし
 - 冠中プラスバンド演奏 (午後二時から 国保診療所前駐車場)
- ◆ ステージ催し物
 - 荒中止の舞台はレコード館に於いて、歌謡ショーのみ実施いたします。
 - カピリフラスサークル (午後六時二十分から)
 - 祭り実行委員長挨拶 (午後六時五十分から)
 - 歌謡ショー (午後七時から)
- ◆ 駅前広場催し物
 - ふるさと露店 (午前十時から)
 - パンジージャンプ (無料)
 - 和牛肉販売・ビアガーデン (午後五時三十分から)

主催 — にいかっふふるさと祭り実行委員会 ■後援 — (公社)北海道観光振興機構・日高管内観光連盟・新冠町交通安全推進委員会・新冠町防犯協会
 協賛 — 新冠町・新冠町自治会連合会・新冠町観光協会・新冠建設協会・新冠町農業協同組合・ひたか漁業協同組合・新冠町商工会・新冠町和牛生産改良組合
 新冠みこし保存会・新冠町青年団体連絡会議・新冠町商工会青年部 ★宵宮祭・本祭ともに、駅前通り・駅前広場等は、交通を規制し歩行者天国となります。

役場からのお知らせ

— Niikappu Town Office Information —

その2

保健福祉課からのお知らせ

健康相談のご案内

新冠国保診療所にて、保健師・管理栄養士・歯科衛生士による健康相談を行います。
 体調や健康に関することなど、気軽に相談してください。事前のお申し込みは不要ですので、直接会場におこしください。

○日時 7月21日(金) 午前10時～12時
 ○場所 新冠国保診療所待合室
 ○内容 健康相談、栄養相談、歯科相談、体脂肪率・体内年齢・内臓脂肪レベルなどの各種測定

●担当： 保健福祉グループ健康推進係

福祉医療受給者証の更新手続

● 重度心身障がい者医療・ひとり親家庭等医療・子ども医療の福祉医療受給者証の更新手続を7月下旬より順次、受付いたします。
 ● 詳しくは、後日、対象者に郵送されます更新手続をご覧ください。
 ● また、現在お持ちの受給者証は平成29年8月以降、使用できなくなりますので、ご注意ください。
 ● 担当：保健福祉グループ医療給付係

からだリセット講座

お腹まわりや運動不足が気になるけれど、毎日忙しくて自分の健康管理は後回しになってしまう、、、という方におすすめの講座で、お仕事が終わった後に参加できる夜間講座です。
 血管年齢などの測定や、専門家による運動指導などを受け、3ヶ月間で体内年齢の若返りを目指します。
 過去に参加経験のある方や、全ての回に参加できない方も大歓迎です。たくさんの方々の申込みお待ちしております！

○日時 7月26日(水)～10月6日(金) 18時30分～20時(全6回)
 ○場所 第1回：町民センター 第2～6回：保健センター
 ○対象 町内在住の30歳～64歳の方(対象年齢以外の方で参加を希望される方は、担当までご相談ください。)
 ○定員 12名(先着順)
 ○講座内容
 ①血液観察や血管年齢などの各種測定
 ②専門家による運動指導や栄養・歯科講座
 ③自分に合う目標を決め、生活習慣の改善に挑戦！

●担当：保健福祉グループ健康推進係



食中毒予防のポイント

- 気温・湿度ともに高くなる
 - これからの時期は食中毒が起こりやすくなります。今回は食中毒予防のポイントをお知らせします。
 - ①菌を食材につけないこと
 - 帰宅後やトイレ後、調理の前後などには必ず石けんで手を洗いましょう。ふきんや包丁などの調理器具は使用後すぐに洗い、熱湯や漂白剤で消毒することで二次汚染を防ぐことができます。
 - ②菌を増やさないこと
 - 食品購入後は素早く冷蔵庫や冷凍庫に入れて保管します。調理したものは2時間以内に食べるようにし、室温で長い間放置することは避けましょう。
 - ③菌を消滅させること
 - 食品は中心部までしっかり加熱します。調理済み食品や残った料理を温めなおす時も十分に加熱してから食べるようにしましょう。
 - ④食中毒を起こしやすい食品
 - 食中毒は全ての食品で起こる可能性がありますが、特に注意が必要な食品として、生食のもの、生菓子、おにぎり、めん類、弁当、鶏卵、肉類、魚介類、大量調理したカレーやシチュー、煮物などがあります。
 - これらの食品を取り扱うときには、十分に注意しましょう。
- 担当：保健福祉グループ健康推進係



●問い合わせ：保健福祉課保健福祉グループ ☎0146・47・2113