

公の施設の指定管理者を募集します

市では次のとおり、令和2年度からの管理運営を行う指定管理者を募集します。
※現地説明会に参加しない団体等は応募ができませんのでご注意ください。
なお、現地説明会への出席者は1団体2名までとします。

施設名	大田原市立図書館	【一括募集】 ・大田原市屋内温水プール ・大田原市立黒羽中学校 屋内温水プール
募集要項の配布期間 (市ホームページからもダウンロード可)	8月1日(木)～20日(火) 平日午前9時～午後5時	8月1日(木)～20日(火) 平日午前9時～午後5時
指定管理期間	令和2年4月1日～令和7年3月31日	令和2年4月1日～令和7年3月31日
現地説明会	日時	8月19日(月)午後1時30分から
	集合場所	大田原図書館(トコトコ大田原4階)
応募受付期間	日時	8月26日(月)午後1時30分から
	集合場所	大田原市庁舎南別館2階会議室
受付時間	9月11日(水)～20日(金) 平日午前9時～午後5時	9月12日(木)～18日(水) 平日午前9時～午後5時
問い合わせ 募集要項配布 申請受付場所	問 生涯学習課 生 TEL(23)2100	問 教育総務課 本4階 TEL(23)3112

平成30年度

問 生活環境課 本2階 TEL(23)8775

大田原市役所地球温暖化防止実行計画(事務事業編)取組結果

本市では、地球温暖化防止対策に率先して取り組んでいます。その内容は、基準年度を平成24年度として、本計画(期間：平成26年度～令和2年度)の最終年度である令和2年度の二酸化炭素排出量を8%以上削減することを目標としています。平成30年度の実績結果は、次のとおりです。

項目	基準年度値(a)	目標(※1)		結果	
		増減率	目標値	H30実績値(b)	比較(b/a)
二酸化炭素排出量	5,804t	-8%	5,340t	5,647t	-2.7%
電力使用量	9,804,322kWh	-7%	9,118,019kWh	9,542,755kWh	-2.7%
庁舎燃料使用量(原油換算値)	400,338L	-8%	368,311L	359,066L	-10.3%
車両燃料使用量(原油換算値)	94,449L	-9%	85,949L	78,031L	-17.4%
用紙使用量	14,760,055枚	-20%	11,808,044枚	12,162,824枚	-17.6%
水道使用量	164,468m ³	基準年度以下にする	164,468m ³	133,769m ³	-18.7%
廃棄物量	142,798kg	-4%	137,086kg	196,920kg	37.9%
リサイクル率(※2)	32%	基準年度以上にする	32%	33.6%	
グリーン購入率(※3)			100%	80%	

※1 令和2年度に達成を目標としている。 ※2 リサイクル率 = 資源ごみの量 ÷ ごみ全体量

※3 「大田原市役所グリーン購入基本方針」で定める物品(環境への負荷ができるだけ少ないもの)などの購入割合で、
グリーン購入率 = 環境配慮物品調達額 ÷ 年間総調達額

今後も目標達成に向けて、積極的な取組を実施します。

交通規制のお知らせ

令和元年度大田原市防災訓練を実施するにあたり、市道大田原野崎線の一部を全面通行止めとします。付近を通行される方につきましては、う回と安全運転のご協力をお願いいたします。

令和元年度大田原市防災訓練

●日時…8月25日(日) 午前9時～正午

●場所…中央多目的公園

交通規制

●日時…8月25日(日) 午前8時30分～正午

●区間…市道大田原野崎線
白河信用金庫前交差点から足利銀行大田原支店前(南側)交差点まで



問 危機管理課 本3階 TEL(23)1115

食中毒の予防のために

問 県北健康福祉センター TEL (22) 2364

気温の上がる夏期は食中毒菌の増殖に適した気温であり、体力の低下や食品等の不衛生な取扱いなどが重なることにより食中毒が発生しやすくなりますので、予防のために十分な加熱調理と手洗いを行いましょう。

■主な食中毒

【カンピロバクター】

●原因…鶏肉の生食や加熱不十分な調理など

例) 鶏タタキ、鶏刺身など

▶潜伏期間は1～7日間で、症状は下痢、腹痛、嘔吐を引き起こします。1週間ほどで治癒しますが、抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあり、手足や顔面の麻痺や呼吸困難を起こす「ギランバレー症候群」を発症する場合があります。

【野生鳥獣肉(ジビエ)】

●原因…イノシシ、シカの肉や内臓を生で食べる

▶症状はE型肝炎を引き起こし、劇症化し死に至る危険性もあります。また、寄生虫への感染も報告されています。▶中まで十分に加熱して食べましょう。

【腸管出血性大腸菌(O157、O111 など)】

●原因…生・加熱不足の肉や、生野菜、浅漬けの他、井戸水、動物との接触など(わずかな菌数でも発症)

▶症状は、下痢、腹痛で、重症例では死亡例もあります。

【アニサキス】

●原因…アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含む)で食べる

▶症状には、激しい腹痛や吐き気があります。

▶潜伏期間は約8時間。魚を食べて8時間以内に激しい腹痛がある場合は感染を疑う必要性があります。

▶60℃以上の加熱や、－20℃以下で24時間以上の冷凍により、アニサキスを殺すことができます。

▶魚を購入する際は、新鮮な魚を選び、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。

■家庭での食中毒予防 『食中毒菌を ①付けない ②増やさない ③やっつける』

●食品の購入のポイント…▶消費期限などを確認し、新鮮な物を購入しましょう。▶購入食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などに分けて包み、持ち帰りましょう。

●調理と食事のポイント…▶生肉を切る包丁やまな板は、他の食材のものと分けると理想的です。▶生野菜はよく洗ってから食べましょう。▶加熱は十分に行いましょう(85℃1分間以上が目安です。)。▶調理後は、室温に長時間置かないようにしましょう。ex)O157は室温でも15～20分で2倍に増えます。▶凍結してある食品を室温で解凍することは避け、冷蔵庫の中や流水、電子レンジで行いましょう。室温で解凍すると、食中毒菌が増える可能性があります。

●食品の保存のポイント…▶冷蔵庫の詰め込みすぎに注意しましょう。▶表示されている保存方法を守りましょう。誤った保存をした結果、食中毒につながることもあります。▶肉や魚はビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品を汚染しないように注意して保管しましょう。▶冷凍・冷蔵しても細菌が死ぬわけではありません。購入した食品は早めに使い切るようにしましょう。

●器具や手の消毒のポイント…▶調理前や食事前には必ず手洗いをしましょう。▶包丁やまな板、布巾などは使い終わったらすぐに洗いましょう。洗った後、塩素系の消毒液や熱湯などで消毒し、しっかり乾燥しましょう。▶たわしやスポンジも乾燥させましょう。

夏に気を付けたい感染症

問 健康政策課 本3階 TEL (23) 8975

症状があるときは、早めに医療機関を受診してください。感染症予防の基本は、手洗い、うがい、栄養・睡眠をとることです。日頃から、体調管理に努めましょう。

病名	潜伏期間	症状	予防対策
咽頭結膜熱(プール熱)	5～7日	・39～40℃の発熱 ・のどの痛み、結膜の充血、目やになど(3～5日間程度) 	・手洗い、うがい ・プールの前後にシャワーを浴びる ・タオルやハンカチの貸し借りを避ける
ヘルパンギーナ	2～4日	・突然の高熱・のどの痛み ・口の中に小さな水ぶくれ、ただれ ・痛みによる不機嫌や食欲不振がみられ、脱水症を起こすこともあります。 	・手洗い、うがい ・特におむつ交換など便を扱った場合は入念な手洗いが必要 ・タオルやハンカチの貸し借りを避ける
手足口病		・手、足、口の中に小さな水疱ができる ・軽度の発熱(罹患者の1/3) ・髄膜炎(ごくまれ) 	・タオルやハンカチの貸し借りを避ける
腸管出血性大腸菌感染症(O157等感染症)	3～5日	・激しい腹痛、発熱、水様性の下痢など ・溶血性尿毒症症候群や脳症などの重篤な症状になることもあります。 ・乳幼児や高齢者など免疫の低下している方は、特に注意が必要です。	・トイレの後、調理の前後は必ず石けんで手を洗う ・加熱調理する食品は内部まで十分に加熱する ・食品の保存温度や消費期限の表示を守る ・生肉を焼く箸と食べる箸を区別する ・まな板などの調理器具は、清潔に取り扱う