

相談

心の相談会
心理士による心の相談会を実施します。相談は無料で、秘密は厳守します。

心の悩みでお悩みの方、又はその家族の方はこの機会にご相談ください。

なお、事前の予約が必要です。希望される方はご連絡ください。

◆日時 応相談

◆会場 泉崎村保健福祉
総合センター

◎保健福祉課

☎0248・54・1335

心配ごと相談所

泉崎村社会福祉協議会では心配なことがあって困っている方のために、毎月第2日曜日に心配ごと相談を行っています。

秘密は厳守しますので、お気軽にご相談ください。

◆日時 9月14日(日)

10:00～12:00

◆会場 泉崎村保健福祉

総合センター
◆相談員 村民生委員
星キヨ子・鈴木實

◎泉崎村社会福祉協議会
☎0248・54・1555

行政相談所

総務省では、泉崎村を担当する行政相談委員として、次の方を委嘱しています。

◆氏名

中目 正紀 氏

◆住所

泉崎字八斗時65番地

☎0248・53・3731

行政相談委員は、相談所を開設しています。お気軽にご利用ください。

◆日時 9月14日(日)

10:00～12:00

◆会場 泉崎村保健福祉
総合センター

※行政相談委員は電話や手紙などでも相談に応じています。

無料法律相談

福島県弁護士会白河支部

弁護士による無料法律相談を実施いたします。お気軽にご利用ください。

なお、予約が必要となります。

◆日時 10月24日(金)

13:00～16:00

◆会場 泉崎村保健福祉
総合センター

◎泉崎村社会福祉協議会

☎0248・54・1555

年金・労働問題無料相談会

年金相談、健康保険、雇用保険、労災保険、助成金、就業規則、賃金、残業不払、働き方改革対応、セクハラ、パワハラ等の悩みについてご相談に応じます。

秘密は厳守されます。事業主、労働者いずれの方も

ご相談いただけますので、お気軽にご来場ください。

◆日時 10月26日(日)

10:00～16:00

◆会場 白河市立図書館地区交流会議室1・2(白河

市道場小路96-15)

案内

9月24日(水)～30日(火)は結核予防週間です

結核は、過去の病気ではありません。令和5年に福島県では93名の方が新たに結核を発症しています。

結核は、人から人うつる感染症で、自分が結核だと気づかずに周りの人々にうつしてしまうことがあります。

結核は早期発見・早期治療により治すことができますので、結核に関心を持ち、正しい知識を身につけましょう。

長引く咳(2週間以上)・痰が出る・長引く体のだるさ・長引く微熱・胸の痛み・急に体重が減る等の症状がある場合は重症化する前に、

◆費用 無料(予約不要)
◎福島県社会保険労務士会郡山支部事務局(担当・衛藤)

☎0248・82・6265

9月20日(土)～26日(金)は動物愛護週間です

福島県では、動物の愛護と適正な飼養に関する普及啓発を図るための催しを実施します。

◆日時 10月5日(日)

◆会場 福島刑務所(福島市南沢又字上原1)

◆内容 譲渡犬猫写真展、犬猫の名札作製コーナー、マイクロチップ読み取り体験等

福島県動物愛護センターでは、保護された犬や猫を愛情と責任を持って飼養できる方へ譲渡しています。譲渡を希望される方は、左

記までご連絡ください。

◎福島県動物愛護センター

☎024・953・6400

残暑の熱中症予防について

9月でも最高気温が30度を超える真夏日が多くみられ、熱中症になりやすくなります。

また、夏バテなど体が疲れている場合にも、熱中症には注意が必要です。

天気予報や暑さ指数を参考に、気温や湿度が高い日は、予防行動をとりましよう。

【熱中症予防のポイント】

◆室温を測定し、エアコン・扇風機で温度をこまめに調節

◆身体を締め付けない涼しい服装で、外出時には日傘・帽子を着用

◆喉の渇きを感じていなくてもこまめな水分・塩分の補給を忘れずに

◎保健福祉課

☎0248541335



JICA海外協力隊秋募集説明会開催

JICA海外協力隊の2025年秋募集に向けて、募集説明会を開催します。

参加費は無料で、訓練所ならではのプログラムを用意していますので、お気軽にお越しください。

◆日時 9月13日(土)

9:30~16:00

(入退場自由)

◆会場 二本松青年海外協力隊訓練所(二本松市永田字長坂4-2)

詳細は、左記の問い合わせ先、又はウェブサイトでご確認ください。

◎JICA二本松

☎0243243200

✉jicanjv-bk@jica.go.jp

URL <https://www.jica.go.jp/domestic/nihonmatsu/>

index.html



今日の朝御飯 <ハトムギおこげとシーフードチャウダー>

令和6年度わが家のアイデア料理コンクール入賞作品

★★★ 今月おすすめレシピ アイディア賞 佐川 楓さん ★★★

材料(4人分) : はとむぎ…150g、ぶなしめじ…1/4個、冷凍シーフードミックス…100g
水…350cc、牛乳…250cc、塩こしょう…少々
シチューのルー(素)…1/2箱、玉ねぎ…小1個、アスパラ…2本
ベーコン…50g

◆作り方

〈ハトムギおこげ〉

- ① はとむぎを水で洗い、水がきれいになったら、水につけておく。
 - ② 3時間後、炊飯器に入れ、水を4合まで入れて炊く。
 - ③ フライパンに油をひいて、薄く伸ばしたはとむぎを焼く。
 - ④ カリカリになったらできあがり。
- 〈シーフードチャウダー〉

- ① 玉ねぎを荒みじん切り、ベーコンを1cmに切る。
- ② ぶなしめじの石づきを切って、ばらばらにする。
- ③ アスパラは皮のかたい所をピーラーでむき、ななめに切る。

- ④ 冷凍シーフードミックスを水につけて解凍する。
- ⑤ 玉ねぎ、ベーコン、ぶなしめじ、アスパラを炒める。
- ⑥ 塩こしょう、水、牛乳を入れて煮る。
- ⑦ 野菜が煮えたら、シーフードの水をしぼって入れる。
- ⑧ 5分煮たらできあがり。

◆コメント

ハトムギおこげをつけて食べても、入れて食べてもおいしいです。

◆材料費

900円程度(4人分)

