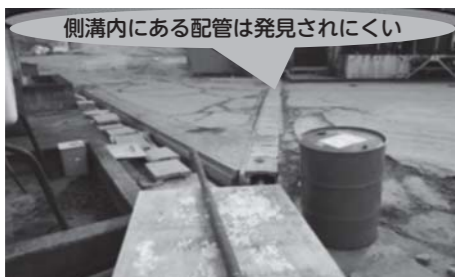


施設老朽化による油流出事故が多発しています

- ◆老朽化した施設からの油漏れが増加しており、特に埋設された配管は点検が困難で、油漏れが発見されにくくなっています。(油が流出して100万円以上の原因者負担となった事例もあります。)
- ◆配管の定期的な点検や目視・打音による確認をお願いします。
- ◆油流出事故が発生した場合には、速やかにオイルフェンス・吸着マット等による拡散防止に努め「水質汚濁対策連絡協議会事務局」又は、都市建設課に連絡をお願いします。

状況：側溝内の送油管が老朽化により穴が開き、油漏れが発生した。



側溝内にある配管は見えにくい

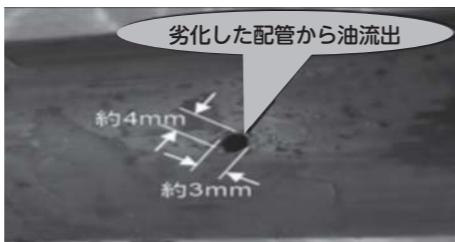


劣化した配管から油流出

状況：送油管の裏が老朽化により穴が開き油漏れが発生した。



配管の裏であるため発見されにくい



劣化した配管から油流出

約4mm

約3mm

▲▲水質事故発生事例▼▼

◆連絡・問い合わせ先 江合川及び鳴瀬川水系水質汚濁対策連絡協議会 事務局
国土交通省 北上川下流河川事務所 管理課 ☎0225-94-9852
都市建設課 ☎341-8515

9月は廃棄物不法投棄防止強化月間です ◆問い合わせ先 住民生活課 ☎341-8512

私たちの日常生活や事業活動からは、大量の廃棄物が出されています。

その一部が、心ない人たちによって人目につきにくい山間や河川に安易に捨てられるといったケースや道路や空き地などに空き缶や空きビンが捨てられている事案が発生しています。また、ごみ集積所に出せない物を放置するルール違反ごみも確認されています。

村では不法投棄監視員4名で、巡回パトロールを通じて不法投棄の防止や早期発見に努めています。不法投棄は「しない」「させない」「許さない」という意識をもち、不法投棄を根絶しましょう。

◇不法投棄監視員

| 氏名 | 担当地区 |
|-------|--------------------------|
| 斎藤 信正 | 東部地区(駒場、大森、奥田) |
| 堀籠 文郎 | 西部地区(大瓜上、大瓜下、松原) |
| 布施 征 | 南部地区(衡中、衡中東、ときわ台、衡中北、衡下) |
| 早坂 勝三 | 北部地区(衡上、蕨崎、衡東) |



不法投棄は
犯罪です

《ごみ集積所には出せません!》

- ①事業所の営業活動に伴って出たごみは集積所には出せません。許可業者と契約して処理してください。(環境管理センターへ直接搬入することもできます)
- ②引越しや植木の剪定などで大量のごみが出る場合は、環境管理センターへ直接搬入してください。(処理料金がかかります。また、手続きが必要ですので住民生活課まで問い合わせください。)
- ③粗大ごみは処分券(1点400円)を購入し、村委託業者へ収集を依頼してください。

第2期大衡村食育推進計画

ライフステージ別食育推進 思春期(13~18歳)②

【テーマ】 自立に向けた食生活の基礎づくり



思春期は、食生活の基礎づくりのための重要な時期です。

この時期の習慣は将来の健康に影響を及ぼすので、自立に向けた望ましい生活習慣を身に付け、規則正しい生活リズムをつくる必要があります。

目標 食べる楽しさを知り、食への関心を深めよう

- 家族そろって食事をする機会を多くしましょう
家族とのコミュニケーションをとりながら楽しく食事しましょう。
- 自分でお弁当を作りましょう
自分でお弁当を作ることで、色合いや栄養バランスを考える機会が増えます。今よりさらに食に関心を持つきっかけになります。



家庭での取り組みのポイント

◆誰かと一緒に食事を摂る

食事の機会は、1日3回とすると1週間には21回あります。平成27年度の食に関するアンケートで、中学生が一週間の食事のうち誰かと一緒に食べる回数は11.7回で、約半分の回数は1人で食事を摂っていることが分かりました。

1人で食事(孤食)をすると、インスタント食品や自分の好きなものだけ食べたり、会話がなくて食事が味気のないものになってしまいます。バランスの良い食事を楽しく摂るために、週の半分以上の13回を目標に家族や友人などと一緒に食べましょう。

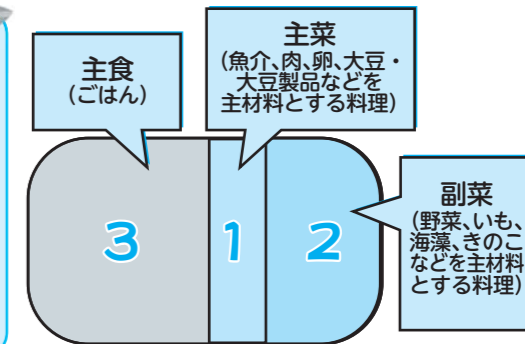
◆自分でお弁当を作ってみる

お弁当を自分で作る機会がありますか。お弁当を作るためにメニューを決める、食材の買い物をするなど、自分で一から作ってみることで栄養のバランスについて考え、また食事に関わる人の大変さを実感できる貴重な体験になります。

お弁当では主食、主菜、副菜のバランスが見た目や、おいしさにつながるため、次のポイントを参考に作ってみましょう。

お弁当作りのポイント

- ①主食：主菜：副菜=3：1：2の量にする
- ②赤、黄、緑等の色の食材をバランスよく使う
- ③旬の食材を使う
- ④味のバランスを良くする
(甘味、塩味、苦味、酸味、うま味、辛味等)
- ⑤衛生面に気をつける



◆問い合わせ先 健康福祉課 ☎345-0253