

有害獣被害防止に関する補助

農作物を有害獣の被害から守る防護柵用の機材等を購入する場合に、購入費の一部を補助します。市役所の本庁・各支所で申請手続きを行ってください。
※予算に達し次第、受付終了。
なお、防護柵等を設置してから申請は補助対象になりません。

◎個人・団体の方（農業者等）

- ◆新規防護柵
【補助率】購入費の1/2以内（5万円まで）
- 【対象獣】イノシシ・ニホンジカ等
- ◆新規防護柵
【補助率】購入費の3/4以内（10万円まで）
- 【対象獣】サル
- ◆新規ステンレス線入りネット防護柵・新規金網防護柵・電気柵
【補助率】購入費の5/6以内（50万円まで）
- 【対象獣】ニホンジカ
- ◎団体の方のみ（2戸以上が所有する一続きの農地で、その受益面積が10㊦以上の農業者団体等）

- ◆新規防護柵
【補助率】購入費の3/4以内（50万円まで）
- 【対象獣】イノシシ・ニホンジカ・サル等
- ※防護柵の種類は、トタン・ネット・電気柵等。
- 【問い合わせ先】農林課総務班 ☎53・1062

◆**骨髄などを提供した方に補助金**
日本骨髄バンクが行う骨髄バンク事業で、骨髄または末梢血幹細胞の提供を行う方に補助金を交付します。
【補助金額】骨髄等の提供に要した入院または通院の日数に2万円を乗じた額
※限度額14万円
【申請方法】骨髄等を提供した年度の末日（3月31日）までに健康介護支援課の窓口で申請してください。
【問い合わせ先】健康介護支援課 ☎52・9281

その他

◆**地籍調査の土地登記完了**
次の区域の地籍図・地籍簿の登記が完了しました。
【完了区域】香北町谷相の一部および香北町東山
※完了日 3月15日
【問い合わせ先】建設課地籍調査班 ☎53・3118

◆**道路パトロールを外部委託**
県の中央東土木事務所では、香美市内の一般国道および主要・一般県道で、道路施設の破損や交通の支障となる障害物等を早期に発見するため、道路パトロールを行ってまいりました。
4月からは、この道路パトロールを地元業者に委託しています。ご理解とご協力をお願いします。

◆**児童手当現況届の提出をお忘れなく！**
児童手当を受給している方は、6月中旬に児童手当・特例給付現況届を提出してください。この届けは、毎年6月1日の状況を把握し、手当を引き続き受ける要件を満たしているかどうかを確認するためのものです。提出がない場合には、6月以降の手当が停止されます。
【現況届に必要な添付書類】受給者が被雇用者（会社員等）の場合 受給者の健康保険被保険者証の写し等

危険物安全週間

6月3日～9日は危険物安全週間です。
ガソリン・灯油等の石油類をはじめとする危険物は、事業所等で幅広く利用されるところにも、私たちの生活に欠かすことのできないものとなっています。これらの危険物は、私たちの暮らしを豊かにする一方で、火災等の災害を誘発する危険性を持っています。

私たちの身の回りには、潤滑油スプレー・ヘアスプレー・マニキュア除光液など、危険物を使用した製品が多くあります。普段の取り扱いや保管方法にも注意が必要ですが、特にごみとして廃棄する際には、完全に使い切ったから捨てなければ、ごみ収集車の火災にもつながるため大変危険です。また、セルフ方式の給油所での適切な給油方法等もご確認ください。

◆**危険物安全週間推進標語**
『この一球 届け無事故へ みんなの願い』
【問い合わせ先】消防課予防班 ☎53・4176

◆**移住促進と人材確保の更なる強化を目指して**
高知県への移住促進と人材確保の強化を目的に、高知県移住促進・人材確保センターが発足しています。県と県内全34市町村、農業・林業・水産業・商工業・福祉業界など多くの団

◆**同報系無線とは？**
市役所を親局として、市内各所に配置した子局＝屋外拡声子局（スピーカー）・戸別受信機から、一斉、同時に情報を伝える設備です。通信には無線電波を使用するため、災害で回線が寸断されることがありません。また、予備電源を装備することで、停電時にも情報を伝えることができます。

◆**整備の内容・予定は？**
平成30年度は、香北町地区で現在設置しているアナログの屋外拡声子局、戸別受信機のデジタル化を行います。

◆**無線放送で大切な情報をお知らせします**
・避難勧告や避難指示（緊急）等の防災情報
・全国瞬時警報システムからの緊急地震速報、特別警報や国民保護情報（他国からの武力攻撃等）
・市からお知らせする行政情報
・機器作動確認のための定時放送（時刻放送）

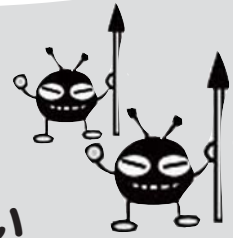
災害時の緊急情報等を放送でお知らせ！ 同報系防災行政無線の整備を進めています

◆**放送内容を後で確認できるシステムがあります**
屋外拡声子局の音声聞き取れなかった場合など、放送の内容を確認できるメール配信や電話対応システムがあります。 ※詳しくは先月号の28P

食中毒に気を付けて

食中毒菌を

付けない 増やさない やっつける



食中毒は1年中発生しますが、気温が高く湿度が多いこの時期は、細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。

食中毒予防のポイント

- 買い物…消費期限を確認し、肉や魚は分けて包み、早めに帰りましょう。
- 調理…肉や魚は十分に加熱しましょう（中心部分の温度が75℃で1分間以上）。
- 食事…できた料理は早く食べましょう。
- 残り物…残った料理は、清潔な容器で保存しましょう。温め直す時は十分に加熱し、時間が経ち過ぎたものは思い切って処分しましょう。

◆**腐ったらすぐ冷蔵庫へ**

入れるのは7割程度に

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

◆**料理の際の注意点**

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

生肉・魚を切ったら洗った後にまな板等に熱湯をかける

井戸水を使っていたら水質に注意

生肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

◆**問い合わせ先**
健康介護支援課 ☎52-9281