噼座内容、日程

※基礎課程は入門課程を受講した人に限

入門課程(15回)、基礎課程(26回)

県立装飾古墳館(山鹿市鹿央町

INRORMATION

②近くの養蜂家と巣箱の位置や防除計 ①農薬ラベルの使用上の注意事項をよく 使用する場合には特に注意する。 確認し、ミツバチに影響のある薬剤を が発生しないよう十分注意しましょう。 次の3点に留意しミツバチの死亡事故

画など事前に情報交換する。

注意する。

熊本県農業技術課

熊本県畜産課

☆ 096・333・23

事務所)農業普及·振興課 又は、最寄りの各地域振興局(熊本農政

「琥珀勾玉づくり」参加者募集県立装飾古墳館定期体験教室

でつくる勾玉は、毎回大変好評です。 K「あまちゃん」でも取り上げられた琥珀 復興支援企画として2年前から実施して を開催しています。今回は東日本大震災 いる「琥珀勾玉づくり」を開催します。NH 県立装飾古墳館では定期的に体験教室 午前10時~午後0時30分 4月12日(土)

③防除時は、ほ場周辺を十分確認しミツ バチや巣箱に農薬がかからないように ていますので、所定の求人票に雇用条件 め働く意欲をお持ちの人は積極的にご たちに適する求人の申し込みを受け付け 応じた仕事を紹介しています。 (概ね65歳~)の人に本人の希望と能力に 月1日(火)から受け付けています。) また、事業主の皆さんには、高齢者の人 生きがいや健康づくり、生活安定のた 熊本さわやか長寿財団では、高齢者 し込み・問い合わせ先 熊本県高齢者無料 先着1 **2**0968·36·215 ご案内 00名(申し込みは、4

毎週月·水·金

を明記してお申し込みください。 ところ 玉名地域振興局(有明保健所) 午前10時~午後4時

紹介所·玉名相談所 熊本県高齢者無料職業 総務福祉課内)

☎0968·72·3240

県では、仕事探しのカウンセリングか しごと探しと就労支援!

参加費 25~65万円

ら、就労後の支援までを1カ所で提供

※事業により異なります

小学3年生~高校3年牛

業紹介所の 県立装飾古墳 月(**3**09 $\widehat{\pm}$

$\widehat{\pm}$

育

熊本県しごと相談・支援センタ **2**096·351·0500

夏休み海外派遣参加者募集小学生~高校生のための

支援を行います。 お気軽にご相談ください

キャリアカウンセリング(予約優先)

職活動の進め方について助言します。 金

6.352.0895

国際青少年研修協会

☎03.6417.972

料請求・問い合わせ先 ※事業により異なります。

公益財団法人

の相談、情報提供をします 保育、公営住宅、健康保険、年金など

₹096·351·0500

て、助言します。 金などの職場でのトラブルについ 専門の相談員が解雇、労働条件、賃 金

に悩める・

人からの電話相談を受けている

熊本いのちの電話は、自殺予防を目的

熊本いのちの

午前10時~午後4時30分

2096·352·3613

求職者|人ひとりに対応したきめ細かな

野外活動など

7月25日(金)~8月17日(日)

18日間

交流、学校体験、英語研修、

地域見学、

・キャリアカウンセラーが、今後の就 午前10時~午後4時30分 午前9時~午後6時30分

(月·木) 午後1時~4時3分

午前9時~ 午後6時30分

以上の相談を365日2時間体制で受け

ボランティア団体です。年間1万5千件

るため、相談員が不足しています。

そこで、電話相談員の養成講座を行い

ところ ※毎週火曜日

25,000円

熊本いのちの電話事務局

前期・後期の1年間 熊本YMCA(熊本市新町) 午後6時30分

心合わせ先

2096·354·4343

養成講座受講者募集 平成26年度玉名市手話通

春は行楽のシーズンです!

申し込み方法

4月20日(日)までにコー

有し、要約筆記活動を目指す

高等学校卒業以上の学力を

(3,000円程度が必要)

無料(別途、テキスト代など

スを選んで電話で申し込んでくださ

(一財)熊本県ろう者福祉協会 熊本聴覚障害者総合福祉センタ

2096·383·5587

食中毒に注意しましょう

遠足や運動会、ハイキングなど、イベントが多い季節になりました。 気温が高くなると食中毒が起こりやすくなります。 食品の衛生的な取り扱いを心がけましょう。

お弁当を作るときは

- 必ず食べる当日に作りましょう。
- ・作る前、食べる前には手をよく洗いましょう。
- ・食品は、中心部までしっかり加熱し、十分に冷ましてから清 潔な箸で弁当箱に詰めましょう。
- お弁当は、涼しいところで保管し、早めに食べましょう。 食べ残しの食品は、思い切って捨てましょう。

バーベキューなどをするときは

生肉には O157、カンピロバクター、サルモネラなどの食 中毒菌が付いている可能性があります。

- ・「焼くときの箸」と「食べるときの箸」は区別しましょう。 ・肉は中心部まで十分に加熱して食べましょう。

・生肉と野菜は別々に盛りつけましょう。

・見慣れない野草やフグなどの素人調理はし ないようにしましょう。 <食用と間違えやすい有毒植物の例>

します。

各 二·

-スとも、4時間(21回)

①手書き

②パソコン

5月1日(木)~10月30日(木)

午前10時~午後3時

※8月は夏休み 毎週木曜日

(熊本市東区長嶺)

熊本県身体障害者福祉センタ

伝える要約筆記者を養成する講座を開催

聴覚障害者に、筆記やパソコンで情報を

要約筆記者養成講座のご案内

○バイケイソウ (オオバギボウシ、ギョウジャニンニクと間

違えやすい) 〇スイセン (ニラ、ノビルと間違えやすい)

魚釣りやハイキングをするときは

Oトリカブト (ニリンソウ、モミジガサと間違えやすい) ○イヌサフラン

(ギョウジャニンニク、ギボウシと間違えやすい)

楽しい思い出を台無しにしないためにも、 食中毒には十分注意しましょう。 <食中毒に関する情報>厚生労働省ホームページ

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html

平成26年4月6日(日)~15日(火) 子どもと高齢者の交通事故防止

自転車の安全利用の推進

全ての座席のシートベルトと チャイルドシートの正しい着用の徹底 飲酒運転の根絶

4月10日(木)は「交通事故死ゼロを目指す日」です

19 広報なごみ | 2014 April

ムステイ、ボランティア、文化

派遣先

米国、英国、豪州、カナダ、サイ

パン、セブ、フィジ