

「SDGs」「持続可能な開発目標」を知っていますか？

照会 社会教育課 ☎0537㉹8735



今、地球上では経済成長が生み出した貧富の格差、豊かさを求め続けたことによる陸や海洋資源への影響、気候変動の加速、紛争の多発による難民の増加など、世界規模での問題が発生しています。

SDGsとは、こういった課題を誰ひとり取り残さず解決し、美しい地球の環境を後世へつないでいくための「世界単位の約束ごと」で、2015年に国連で採択さ

れています。上記の17のゴールと169の具体的な目標が掲げられ、2030年までに達成することを目指しています。

一方で、「SDGs」の認知度は低く、静岡市が平成31年1月にJR静岡駅とJR清水駅で1330人を対象に実施した認知度調査では、どんな内容か理解している人の割合は全体の14.1%に過ぎませんでした。

こうした背景から市では、金沢工業大学の平本督太郎SDGs推進センター長と学生を講師に招き、ゲームで体を動かしながら、「自分たちでつくる持続可能な世界」について楽しく学ぶ体験型の講座を開催します。

【子どもも大人も楽しめるSDGs講座】

日時 8月24日(土) 13時～16時30分

場所 新野公民館体育館

対象 地域住民、社会教育・家庭教育学級団体
先着50人(5歳以上)

締め切り 定員になり次第締め切ります

申し込み 照会先へ連絡ください

家庭での食中毒発生を予防しましょう！

照会 環境課 ☎0537㉹1162



夏になると頻りに食中毒被害のニュースを目にするようになります。食中毒は家庭でも発生します。ひとつごとではありません。家庭での食中毒を防ぐために注意すべきポイントをお知らせします。

◆家庭での食中毒発生を予防する6つのポイント

①食品の購入

食品を購入する前に消費期限を確認しましょう。また、生鮮食品や冷凍食品を購入する際は、最後に買い物がごへ入れるようにしましょう。購入後は、保冷剤や氷などで冷やし、まっすぐ帰宅しましょう。

②家庭での保存方法

帰宅したら購入した商品をすぐ冷蔵庫や冷凍庫に入れ保管しましょう。冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下の設定が理想的です。肉や魚はビニール袋や容器に入れ、他の食品に肉汁などがかからないように注意しましょう。

③下準備

こまめに手を洗いましょう。調理器具・ふきんなどは洗って消毒しましょう。

④調理

中心部まで十分に加熱します。(75℃で1分以上)

⑤食事

食事の前には手を洗いましょう。室温で長時間放置しないようにしましょう。

⑥残った食品

温め直す際も十分に加熱しましょう(75℃以上)。時間のたったものや匂いがおかしいものは捨てましょう。

◆食中毒防止の3原則

- 1 清潔(食中毒菌を付けない)
- 2 冷却・迅速(食中毒菌を増やさない)
- 3 加熱(食中毒菌をやっつける)

6つのポイント、3つの原則で食中毒を防ぎましょう。