INFORMATION 情報掲示板

「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 ☎0537298735





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「R静岡駅と」R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次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

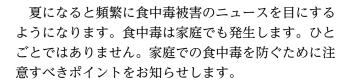
対 **象** 地域住民、社会教育・家庭教育学級団体 先着50人(5歳以上)

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 ☎0537851162



◆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 い物か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分間以上)

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

- 清潔(食中毒菌を付けない)
- 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。