

まちづくりファンド

助成事業を募集

市内でまちづくりに関する活動を自主的に行い、次の要件を満たす団体に補助金を交付します。
※交付は同一の市民団体等につき、原則として1回限りです。
交付が決定した場合、令和9年3月31日頃までに事業を実施し、実績報告書を提出ください。

対象団体

①市民団体または②特定非営利活動法人・社会福祉法人に該当し、これからも継続的な活動が見込まれ、活動趣旨に賛同する市民が自由に加入できる団体

対象事業

地域の活性化のための事業（ソフト事業）



令和7年度実績

下大津の桜保存会

「下大津のサクラ」および「さくら館」を中心とし公園活用を目指した花壇整備やさくら館内の「キッズコーナー」、「図書コーナー」、「下大津の歴史と文化財コーナー」の整備や充実

かすみがうら市市民学芸員の会

かすみがうら市の恵まれた自然環境と豊かな植生を再認識し、長く培われてきた巨木・名木を緑の文化財として、後世に保存伝承し、巨木・名木の調査報告書を発刊し、愛護精神の高揚と愛護コミュニティづくりを推進

コミュニティカフェ TAKiBiBA

地域住民が世代や職業を超えて出会い「やりたい想い（心の火）」を探求し、実現するためのコミュニティカフェを運営する。施設環境の整備および地域活性化につながるイベントを開催し、地域の交流促進に貢献

補助金額

交付対象事業の実施に要する経費の総額に補助率（10分の9以内※）を乗じて得た額以内とし、予算の範囲内で90万円を限度とする。（複数の団体から応募があった場合は、90万円を各団体の総事業費で割った補助率とする。）

※補助金の交付期間は、原則1年以内です。ただし、同一の交付対象事業の活動が継続する場合は、通算5年を限度として補助金を交付することができます。

応募方法

以下の書類を地域コミュニティ課に提出ください。

- ①かすみがうら市まちづくりファンド助成事業実施計画書（様式第1号）
- ②団体の活動内容及び活動実績
- ③交付対象事業の計画書及び収支予算書
- ④見積書の写し、現地写真等の参考資料
- ⑤団体の規約等
- ⑥その他必要な書類

募集期限

8月31日 地域コミュニティ課必着

※応募される前に必ず、地域コミュニティ課（☎029-897-1111）までご相談ください。

食中毒予防の原則と6つのポイント

腹痛や下痢、おう吐などの症状が急に出了ことはありますか。そんなときに疑われるもののひとつが「食中毒」です。食中毒は、飲食店などの食事だけでなく、家庭での食事でも発生しています。家庭での食中毒予防は、食品を購入してから調理して食べるまでの過程で、どのように、細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を実践していくかにあります。今回は、「買い物」「家庭での保存」「下準備」「調理」「食事」「残った食品」の6つのポイントで、具体的な方法を紹介します。

1 買い物

- 消費期限などを確認する。
- 肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う。
- 肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる。
- 寄り道をしないで、すぐに帰る。

2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する。
- 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つかないようにする。
- 肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手を洗う。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ。
- 冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない。



3 下準備

- 調理の前に石けんで丁寧に手を洗う。
- 野菜などの食材を流水できれいに洗う。
- 生肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理の済んだものにつかないようにする。
- 生肉や魚、卵を触ったら手を洗う。
- 安全のため、包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分ける。
- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫や電子レンジを利用し、自然解凍は避ける。
- 冷凍食品は使う分だけ解凍し、冷凍や解凍を繰り返さない。
- 使用後のふきんやタオルは熱湯で煮沸した後しっかり乾燥させる。
- 使用後の調理器具は洗った後、熱湯をかけて殺菌する（特に生肉や魚を切ったまな板や包丁）。台所用漂白剤の使用も効果的。

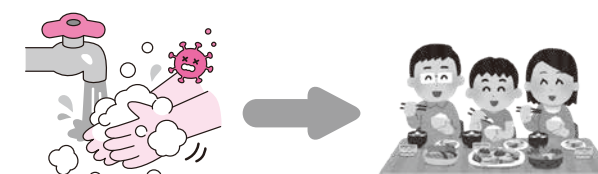
4 調理

- 調理の前に手を洗う。
- 肉や魚は十分に加熱。中心部を75℃で1分間以上の加熱が目安。



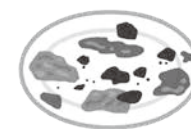
5 食事

- 食べる前に石けんで手を洗う。
- 清潔な食器を使う。
- 作った料理は、長時間、室温に放置しない。



6 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗う。
- 清潔な容器に保存する。
- 温め直すときも十分に加熱する。
- 時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる。
- ちょっとでもあやしいと思ったら食べずに捨てる。



食中毒かなと思ったら

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。

