

ご存じですか？

子どもの養育を支援する 児童扶養手当・特別児童扶養手当

児童扶養手当

父親または両親のいない児童を養育している人、父親が重度の障害(公的年金を受けてない)である場合、未婚の母子などへの手当です。

受けられる期間は、児童が18歳で迎える最初の3月31日までです。



「現況届」

忘れずに! 資格のある人は年に1度届出が必要です。この届けは引き続き資格があるかを定める大切なものです。対象者には、8月上旬に書類を郵送しますので、忘れずに手続きをしてください。なお、毎週木曜日は、19:00まで受け付けます。ご利用ください。

受付期間 8月4日(月)~29日(金)

児童扶養手当が支払われます
4月~7月分の児童扶養手当を8月11日(月)に振り込みますので、12日(火)以降にご確認をお願いします。

問合せ 福祉課 電話 0558 76 8008

特別児童扶養手当

身体や精神に重度または中度以上の障害のある、20歳未満の子どもを養育している家庭の父母や養育者への手当です。



「所得状況届」

忘れずに! 手当を受けている人は年に1度届出が必要です。この届けは引き続き手当が受けられるかを定める大切なものです。対象者には、8月上旬に書類を郵送しますので、忘れずに手続きをしてください。

なお、毎週木曜日は、19:00まで受け付けます。ご利用ください。

受付期間 8月11日(月)~29日(金)



問合せ 福祉課 電話 0558 76 8007

＊子宮がん検診

対象 20歳以上の女性
検診内容 子宮頸部の内診・細胞診

＊乳がん検診

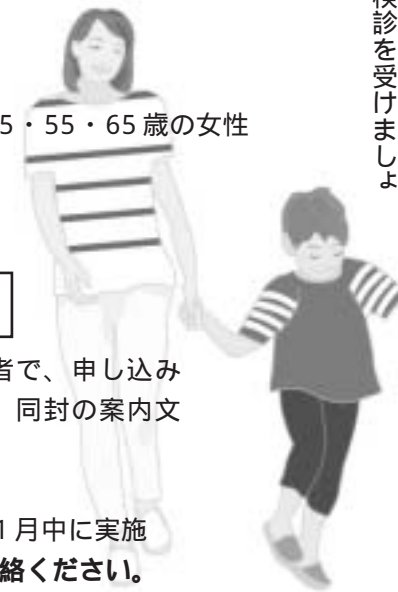
対象 40歳以上の女性
検診内容

【集団検診】*希望により、エコー・マンモの変更可
奇数年齢：視触診+エコー(超音波検査)
偶数年齢：視触診+マンモグラフィ(レントゲン)
*今年度から、マンモグラフィ検査も子宮がん・骨粗しょう症検診と同日に実施することができますようになりました。

【個別検診】視触診+マンモグラフィ(レントゲン)

＊骨粗しょう症検診

対象 20歳~70歳の偶数年齢と45・55・65歳の女性
検診内容 かかとの骨定量検査



＊検診を受けるには?

問診票が必要です。検診の対象者で、申し込みをしてある人にお届けしています。同封の案内文をよく読んで受診してください。

個別検診：8月から医療機関で実施

集団検診：各地区保健センターで11月中に実施

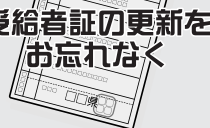
新たに申し込みをしたい人はご連絡ください。

日本人の二十五人に一人は、乳がんにかかる。乳がんは、早期発見・早期治療をすれば、治る確率も高くなり、乳房の外観を保つ治療も可能になります。年に一回の検診を受けましょう。
*自覚症状のある人(乳房にしこりがある・乳頭から出血、腫から不正出血があるなど)は、市の検診を待たずに、専門の医療機関で受診することをおすすめします。

「忙しいから」「怖いから」といって検診を先延ばしにしていますか?
子宮がんは二十歳代に急増中。子宮がんは、性交渉時に感染するヒトパピローマウイルスが主な原因とされ、性交渉の経験がある女性の十~三十%の膣内にはこのウイルスが存在していると言われていいます。初期段階ではほとんど自覚症状がありません。性交渉の経験があれば、若い人でも定期的に検診を受けましょう。

重度医療費受給者の人へ

現在お持ちの重度障害者(児)医療費助成金受給者証の有効期限は9月30日です。10月1日以降も引き続き助成を受けるためには、更新手続きが必要です。対象者には8月中旬に申請書を郵送しますので、必要書類と一緒に提出してください。



対象 身体障害者手帳1・2級をお持ちの人
身体障害者手帳内部障害3級をお持ちの人
療育手帳Aをお持ちの人
特別児童扶養手当1・2級の人

申請期間 8月18日(月)~9月5日(金)

申請窓口 福祉課(大仁庁舎)

市民サービス課(伊豆長岡庁舎)

葦山支所市民サービス課(葦山庁舎)

問合せ 福祉課 電話 0558 76 8007



お弁当の食中毒予防法

問合せ
健康づくり課
電話 0558 76 8014

汁気の多い煮物や生野菜など。レタスやきゅうりをおかずとおかずの仕切りに使うのはやめましょう。完全に冷ましてからフタをしましょう。おにぎりは冷めてから海苔やラップを巻く。肉や卵は完全に火を通す。少し濃いめの味つけで。

食中毒が発生したら
新たな感染者を増やさないことが大切です。吐いたものや便を扱うときは必ずゴム手袋をし、使い終わったらきちんと消毒を。
素手で詰めるのはやめ、きれいな箸を使いましょう。

調理
生で食べる野菜などは、流水でよく洗いましょう。料理を加熱するときは、中心部までしっかりと火を通し、煮物などは時々かき混ぜましょう。料消毒しましょう。
調理の下準備
魚、肉、卵を扱う前後は、石けんで手洗いしましょう。食品を扱ったまな板や包丁は、洗剤と流水でよく洗い、熱湯消毒しましょう。

お弁当編
当日作りましょう。いたみややすいものは避けましょう。火を通していないハムやちくわなどの練り製品、マヨネーズで和えたサラダ、
使い終わった食器類や布巾はきれいに洗いましょう。残った食品は冷めてから冷蔵庫にしまいましょう。
後片づけ
理を作りかけのまま長時間離れるのはやめましょう。



主な症状は?

夏につけよう 夏に増える食中毒

家庭でできる予防法
●台所編
買い物
肉や魚は鮮度に注意。汁が漏れないように持ち帰り、早めに冷蔵庫に入れましょう。
保存
冷蔵庫は詰めすぎないようにし、庫内温度は10℃以下に保ちましょう。
調理の下準備
魚、肉、卵を扱う前後は、石けんで手洗いしましょう。食品を扱ったまな板や包丁は、洗剤と流水でよく洗い、熱湯消毒しましょう。