



がいっぱいの
自転車



夜の自転車は赤信号

市内の自転車保有台数は現在、約14万台、一世帯平均2.5台になります。

市内で昨年1年間に発生した自転車の事故は154件にのぼり、152人が



つゆあけから夏にかけては、食中毒のシーズンです。この時期は、食中毒菌が大活躍します。そこで食中毒を防ぐ注意を。

1、清潔

●調理と食事の前、トイレの後は必ず石けんで手をよく洗いましょう。手をふくタオルも清潔に。

安全に乗りましょう

あなたは自転車に乗っていてヒヤッ！としたことはありませんか。そこで「自転車の安全な乗り方」について、もう一度考えてみましょう。

ケガをしました。この中では、男子高校生の事故が最も多く、また、幼児から高校生までの事故が全体の約半数を占めています。

さらに原因別では、交差点での事故が目立ち、なぜか火曜日と金曜日は事故が多く発生しています。

特に、夜間は昼間の2倍近い事故が発生しているので、夜の自転車乗りは十分な注意が必要です。

TSマークは
安全の
しるし



日頃から自転車の整備も十分しておきましょう。

市内ほとんどの自転車店にはことし3月から自転車安全整備士の資格を持った人がおり、点検整備をしてくれます。このチェックに適合し、

整備が終るとTSマークをはっててくれる安心して乗れます。このとき、盗難予防のためにカギや車籍票をつけることも忘れないようにしましょう。

自転車のカギは親が

夏休みが近づき、子どもが自転車に乗る機会も多くなります。

子どもを守るために、親が子どもの自転車のカギを預ったらどうでしょうか。

そして、乗るときは二人乗りや片手運転などで事故にあわないよう、よく注意を与えた上で、行先をはつきりさせて乗るよう習慣づけましょう。



●包丁、まな板、食器はよく洗い時には熱湯消毒も必要です。

また、魚・肉類のまな板と、野菜類のまな板とは別にしましょう。

間以内に食べましょう。

3、熱したり冷やしたり

●食中毒をおこす細菌は、熱に弱

食中毒を予防する 三つのひけつ

2、す早く

●生の食品はす早く調理し、なるべく早く食べるようにならしめましょう。

また「折詰べんとう」「おにぎり」「サンドイッチ」は、食べるまでは涼しいところに置き、4時



いので、調理するときは十分に熱を加えましょう。

●冷やすと細菌は増えにくくなります。でも冷蔵庫の過信はきんもつ。冷蔵庫の中でも細菌はなくなりません。