

昭和42年4月17日発行

発行所 鹿児島市秘书課
編集発行人 大西哲夫
印刷所 南日本新聞社印刷局

かごしま 市政だより

ひまわり旅の友の会

交通局では、毎月わずかな掛金で楽しい旅ができる「ひまわり旅の友の会」を設けています。職場での慰安旅行に、地域での親睦旅行に、ぜひご利用ください。お問い合わせは交通局営業課（電話④2141）へ。



(交通災害共済申込み受付風景)

交通災害共済制度の実施
最近、全国的に交通事故は増加の一途を辿っています。特に運転者に対する交通指導を行

たもので、経常的な経費のほか、継続的な事業の経費および市民税の減税を実施することになります。この本格的な予算は合併後に編成することになります。したがって今回の予算是、四月一日から四月二十九日谷山市と合併九日以降、この本格的な予算が編成されることになります。一方、歳入面においては、これまで毎年市民税の減税を実施するなど、市民負担の軽減に努力してきました。したがって今回の予算是、四月一日から四月二十九日まで、経常的な経費のほか、継続的な事業の経費および市民税の減税を実施することになります。それでは、本年度当初から新規事業のうち主なもの、とくに交通災害共済制度について説明いたします。

一方、歳入面においては、これまで毎年市民税の減税を実施するなど、市民負

交通災害共済制度を実施

三月以上の傷害……五万円
一月以上の傷害……二万円
一週間以上の傷害……五千円

適用される災害

自動車、オートバイ、自転車、荷車、トロリー・バス

によって受けた交通災害な

ら全国どこで受けた災害で

も適用されますし、また自

分で運転をあやまつて受けた

災害には適用されません。

ただし電車と汽車、船

飛行機によって受けた交通

災害には適用されません。

この制度は、市民のみなさ

るに、一日わずか一円の会費

で会員になつていただき、万

十日現在、すでに八千五百余

人の方が加入されています。

万一一の場合に備え、みなさ

んのご家庭でも、赤ちゃんと

お年寄りまで家族ぐるみで

ご加入ください。

なお、この制度の要項はつ

つぎのとおりとなっています。

鹿児島市内に住んでいて

住民登録、あるいは外国人

登録をしていれば、だれで

も加入できます。ただし

人につき一口に限ります。

会費と共済期間

三百六十五円で、共済期間

ときから一年間となつてい

ます。

死亡……五十万円

つぎのとおり、一週間以

上の傷害から死亡までの五

段階に分けられています。

死亡……五十万円

ただし、この場合は、傷

害を受けた日から一年以内

に限ります。

加入申込みのしかた

市役所別館一階の市民相

談室横に受付所を設けています。また、伊敷支所、東桜島支所でも受け付けていますので、受付所に準備してある申込書に、住所・氏名・生年月日・性別・職業を記入し、一人につき三百六十円をそえてお申し込みください。

お申込みと同時に会員証をお渡します。

脳神経外科の新設

交通災害共済制度の実施とともに、同じく交通事故対策の一として、市立病院に脳神経外科を新設しました。

この脳神経外科の設置につ

いては、交通事故の激増にと

らない、市でも以前から検討

していましたが、全国的に脳

神経外科の医師が少ないため

実現できなかつたものです。

この脳神経外科の陣容は医

師三人、看護婦五人となつて

おり、施設面でも脳波計や超

短波診断装置等を設置し充実

をはかつてまいりますが、実

際には診療を始めるのは、七月

頃になる予定です。

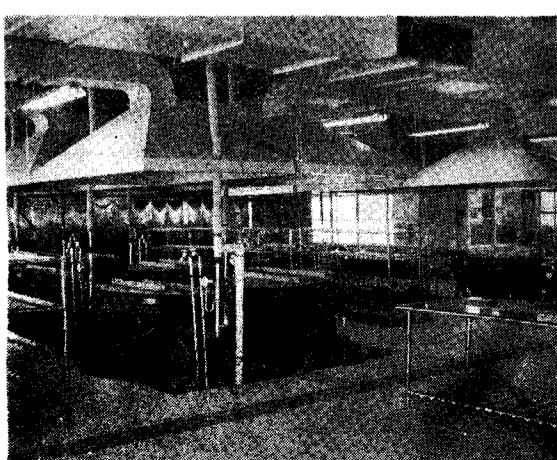
この治療装置は価格

約六千万円、九州では初めてのもので、性能

テストなど綿密に行なつたうえ六月頃から本

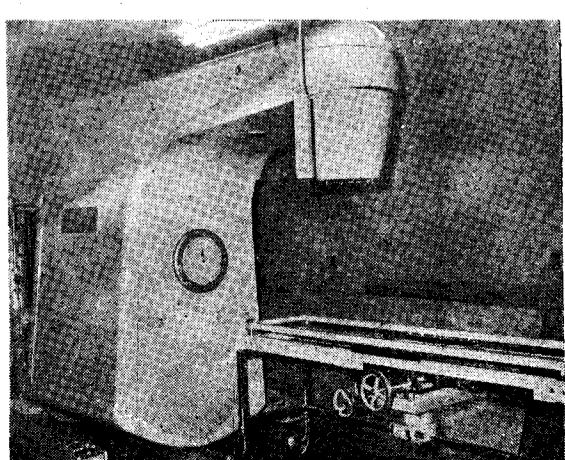
格的に使用する予定です。

給食センターが完成



(給食センターの調理室)

医用リニアックはいる~市立病院



(調整中の医療用リニアック)

鴨池中学校隣に建設中だった給食センター

が、このほど完成しました。総工費約七千七

百万円のこのセンターは、市立の全中学校生徒に完全給食を実施するため建設したもので

内部には効率の高い機械類が据えつけられて

います。なお、給食は五月一日から逐次実施していく予定です。

交通局では、これまで極力、財政の建て直しに努力してきましたが、昭和四十年度までの不良債務は五億一千七百万円ののぼり、交通局自身の努力だけで再建をはかることは困難になつてきました。建団体の指定をうけたもので財政再建債を発行し、それに対する利子の補給をうけるほか、電車・バスのワンマン化を進めるなど、経営の合理化を進めています。また、伊敷支所、東

桜島支所でも受け付けていますので、受付所に準備してある申込書に、住所・氏名・生年月日・性別・職業を記入し、一人につき三百六十円をそえてお申し込みください。

新鮮な材料で清潔な調理を

行楽期に起きやすい食中毒

春の行楽シーズンとなりました。しかし例年、この時期には年間の食中毒の発生状況（全国統計）をみると家庭での発生件数が五十%でいちばん多く、つぎが事業所での発生となっています。



また、最近三年間の食中毒の発生状況（全国統計）をみると家庭での発生件数が五十%でいちばん多く、つぎが事業所での発生となっています。

そこで、つぎのことに十分注意して、食中毒のない明るい行楽期にしたいものです。

◎調理前や食事前には手洗いを十分に行ない、調理器具や食器、フキンなどは、いつも細菌性のもの（サルモネラ菌やブドウ球菌、腸炎ビブリオなど）が、そのほとんどを占めています。

◎ハエやネズミ、ゴキブリなどを駆除すること。

◎調理する材料は新鮮なもの

を選び、味付けは、なるべく

濃くしておくこと。

◎食物は直射日光を避け、風通しのよい所に保存すること

◎弁当など包装するときにはを十分に行ない、調理器具や食器、フキンなどは、いつも細菌性のもの（サルモネラ菌やブドウ球菌、腸炎ビブリオなど）が、そのほとんどを占めています。

◎弁当調製所（仕出し屋）では調理場の衛生管理に十分留意し、能力以上の注文を受け思慮を徹底させるとともに必ず定期検査を受けてさせること

ととあります。

◎弁当など包装するときには

なかの食物が、むれないよう

に気をつけ、早めに食べるよ

うに心がけること。

◎弁当調製所（仕出し屋）では調理場の衛生管理に十分留意し、能力以上の注文を受け思慮を徹底させるとともに必ず定期検査を受けてさせること

ととあります。

◎野菜はカロリーこそ少な

いですが、各種のビタミン類や

カルシウム、鉄

など定期的に不足します。

◎短時間煮ても10%から20%がなくなります。

◎浅づけにしても60%減ります。

◎普通のつけ物にするとほとんどなくなります。

◎しかし生で食べると百分

が利用され、野菜の栄養上

雨が降ってもすぐ落ちない

ことがあります。

◎農薬も害虫駆除のため盛

らに使われますが、農薬は

は経口伝染病菌がついてい

ることがあります。

◎野菜はカロリーこそ少な

いですが、各種のビタミン類や

カルシウム、鉄

など定期的に不足します。

◎煮ると10%から50%が失われます。

◎煮ると50%から70%が失われます。

◎煮ると50%から70%が失われます。