

感染防止対策を徹底し、ワクチン接種を検討しましょう



引き続き、感染拡大防止へ協力してください

市内での感染が続いています。感染力の強い変異株（デルタ株）に対して警戒を最大限に強めて感染防止対策をとってください。「三密」（密集、密接、密閉）の回避、手洗いや咳エチケットの徹底をお願いします。

ワクチンの効果と副反応を正しく理解し、接種を検討しましょう

効果

ワクチン接種で十分な免疫ができると、高い発症予防効果が確認されています。また、重症化を抑える効果も期待されています。免疫ができる期間は、2回目の接種から1～2週間後程度とされています。しかし、接種後も感染防止対策は続けてください。

副反応

接種部位の痛み、疲労、頭痛、発熱、筋肉や関節の痛み等がみられます。これらの症状の大部分は、接種後数日以内に回復しています。まれにアナフィラキシー（急性アレルギー反応）が起こることがあります。

ワクチン接種を行う場合

現在、12歳以上の人にワクチン接種を行っています。予約はWEBサイトやコールセンターで。

予約 WEB サイト <https://v-yoyaku.jp/402028-omuta>



コールセンター
0120 - 950 - 122
午前9時～午後8時

NO！ワクチン差別

体質や持病などのさまざまな理由でワクチン接種ができない人、望まない人もいます。接種は強制ではなく、あくまでも本人の意思に基づき受けるものです。接種を強制したり、接種を受けていない人への差別やいじめは決して許されません。

- みんなの人権 110 番
☎0570-003-110（平日8：30～17：15）
- ふくおか人権ホットライン
☎092-724-2644（毎月第4金曜日15：00～18：00）

新型コロナの影響に対しての支援

01 新型コロナに係る傷病手当金の適用期間が延長されました

国民健康保険および後期高齢者医療制度加入者の新型コロナウイルス感染症に係る傷病手当金の適用期間が令和3年12月31日まで延長されました。詳しくは保険年金課へ。

■問合せ 保険年金課 国民健康保険担当(☎41-2606) 後期高齢者医療担当(☎41-2665)

02 新型コロナの影響で、生活が厳しい人へ

新型コロナウイルス感染症生活困窮者自立支援金の申請期限が、11月30日まで延長に

同支援金の申請期限が8月31日(火)から11月30日(火)まで延長となりました。新たに対象となる可能性がある世帯には、市から申請書類等を郵送します。支給には資産要件や収入要件などに基づく審査がありますので、必要書類を添付のうえ同封している返信用封筒にて郵送してください。

原則、郵送での申請ですが、予約者のみ会場での窓口申請を受け付けています。

■予約・問合せ 自立支援金コールセンター(☎050-3000-7979)

■予約申請受付時間、申請会場 9:00～17:00（土・日、祝日を除く）市役所本庁舎1階 101会議室

夜間中学について学んでみませんか？

「全国夜間中学キャラバン in 大牟田」を開催します

大牟田市教育委員会では、市民の皆さんを対象に夜間中学についてのドキュメンタリー映画の上映会とシンポジウムを開催します。「夜間中学ってどんな学校だろう？」「どんな人が学べるの？」など、夜間中学に関する内容や現状について、講師の先生方と一緒に考えてみませんか。

と き **11月6日(土)** 14:00～16:00
ところ えるる 2階 多目的ホール

●ドキュメンタリー映画「こんばんはⅡ」上映

●シンポジウム

講師 自主夜間中学「えんぴつの会」 関本保孝 先生
福岡大学 准教授 添田祥史 先生

▶定員 80人程度（定員になり次第、終了）

▶参加費 無料

▶主催 大牟田市教育委員会 ▶共催 夜間中学校と教育を語る会



申込みについて ※10月1日(金)～10月22日(金)に下記の方法で申込んでください

①ホームページ 申込開始日になると申込フォームが表示されます。
大牟田市教育委員会ホームページ www.city.omuta.lg.jp/kyouiku/

②電話・FAX 教育委員会学校教育課 ☎41-2863 FAX41-2862

※FAXの場合、申込用紙を教育委員会ホームページよりダウンロードしてください

※会場は土足厳禁となっています。上履きの準備をお願いします。

※駐車場の台数に限りがあります。なるべく公共交通機関の利用をお願いします。

※マスクの着用をお願いします。

夜間中学に関するアンケートに協力してください ～10月29日(金)まで！～

教育委員会のホームページから入力できますので、アンケートへのご協力をお願いします。

夜間中学って？

夜間中学とは、公立中学校の夜間学級のことをいいます。戦後の混乱期の中で義務教育を修了できなかった人や、さまざまな理由から本国で義務教育を修了せずに日本で生活を始めることになった外国籍の人など、多様な背景を持った人たちが一生懸命学んでいます。

最近では中学校を卒業していても、不登

校などの理由で十分に通うことができなかった人たちの“学び直しの場”としての役割も期待されるようになりました。

現在、12都道府県に36校が設置されています。夜間中学で学んでいる人たちは、それぞれ背景が異なり、学力も1人ひとり違いますので、さまざまな工夫を凝らした教育が行われています。

通水100周年

～安心安全な水を未来へつなぐ信頼ある水道を目指して～

6 安全な水とトイレ
を世界中に



大牟田市の水道は、2021（令和3）年8月に通水から100年という節目を迎えました。私たちの生活に欠かせない水。でも、日本のように蛇口をひねれば安心安全な水が出てくる環境が整っている国は世界でも数えるほどしかありません。「誰もが安全な水を利用できること」はSDGs（持続可能な開発目標）にも掲げられており、世界的な課題のひとつとなっています。

大牟田市の水道のはじまり

大牟田市に水道がなかった時代、多くの家庭では井戸が利用されていました。しかし、石炭産業で増えた人口を支えるには、十分な水量ではありませんでした。また、水はけの悪い土地に流された生活排水で井戸の水質は悪化し、伝染病の原因にもなっていました。こうしたことから、水道に対する要望が高まり、1907（明治40）年に行った最初の水道水源実地調査から14年の年月をかけて水源の確保や施設の整備を進め、1921（大正10）年に通水を開始しました。



1922（大正11）年に笹井公園で盛大な通水式が行われました



世界遺産・宮原坑に臨む「ありあけ浄水場」は熊本県荒尾市と共同で建設運営しており、県境を越えた共同の浄水場は日本初の取り組みです

大牟田市の水はどこから？

大牟田市の水道水はどこからきているか知っていますか？

市内には豊富で安定した水源がないので、筑後川（福岡県南広域水道企業団からの受水）・菊池川・清里水源地（荒尾市）の3つの水源の水が浄水処理され、大牟田市の水道水となります。そして、市内の甘木配水池・延命配水池・勝立配水池に貯められ、そこから各家庭に送られます。遠くの水源から水を引いているため、大牟田市の水道水ができるまでに一定の費用と労力がかかります。

安全で良質な水道水の供給のために

大牟田市の水道水は、水源から蛇口まで一貫した水質の管理を行い、水道法で定められた水質基準をすべて満たしています。水道水のカルキ臭が気になるという人もいますが、これは消毒のために塩素が入っているためで、安全な水である証拠です。

人口減少に伴い使われる水道の量も減り、水道料金の収入も減っていますが、生活や社会経済活動に必要な水道事業を安定して継続していくため、皆さんから信頼される水道を目指していきます。



炊事、洗濯等の生活用水としてはもちろん、飲用水としても安心して使えます

この機会に、普段使っている水道について改めて考えてみませんか。

■問合せ 企業局総務課 ☎41-2840

できることから行動し、食品ロスを減らそう！

～10月は食品ロス削減月間です～



■問合せ 環境業務課 ☎41-2723

「食品ロス」とは、まだ食べられるにも関わらず捨てられている食品のことです

食品ロスの現状

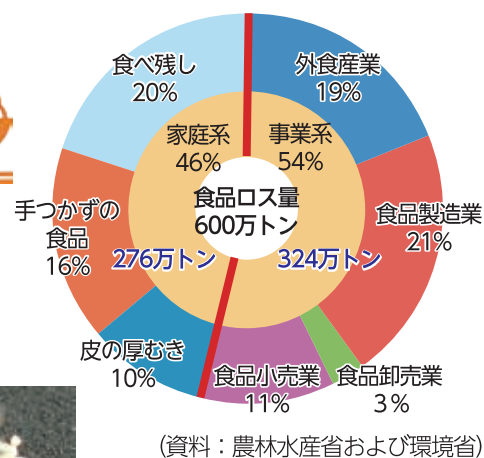
日本では、食べ残しや期限切れなどの食品ロスが、平成30年度に推計で600万トン発生しています。そのうち家庭からは、およそ276万トンの食品が捨てられています。

「600万トン」ってどれくらい？

国民が1人当たり毎日茶わん1杯分（約130g）のご飯を捨てているのと同じ量です。



日本の食品ロスの状況（平成30年度）



（資料：農林水産省および環境省）

どうやって発生する？家庭での食品ロス

主な要因は次の3つです。意外と捨てていませんか？

- ・ 手つかずの食品…賞味期限・消費期限が切れて、そのまま捨ててしまう。
- ・ 食べ残し……作りすぎや、好き嫌いなどで食べきれずに捨ててしまう。
- ・ 皮の厚むきなど…調理の時に食べられる部分まで捨ててしまう。



捨てられていた手つかずの食品

ちょっとした工夫で！食品ロスを減らすために、できること

- 買い物に行く前には食材の在庫を確認して、必要なものだけ購入しましょう。
- 食品の賞味期限と消費期限を確認し、表示されている保存方法を守って保存しましょう。
- 毎月10日と30日に冷蔵庫などで保存している食材の在庫を確認する「家庭での3010運動」を実践しましょう。
- 調理のときは残っている食材から使い、食べることができる量を作りましょう。



普段は捨ててしまう野菜の一部の利用や余ってしまった料理を違う料理にアレンジ！

新型コロナの影響で、不要不急の外出を控えるようになり、家にいる時間が増え生活の様式も変わりました。この機会に、家族みんなで冷蔵庫の中を整理し、残っている食材で新たな料理にチャレンジしたり余った料理を違う料理にアレンジしたりするなど、楽しみながら食品ロスを減らしていきましょう！

食品の使いきりやリメイク料理のレシピが満載！

「消費者庁のキッチン（公式ページ）」
（「クックパッド」内）

