

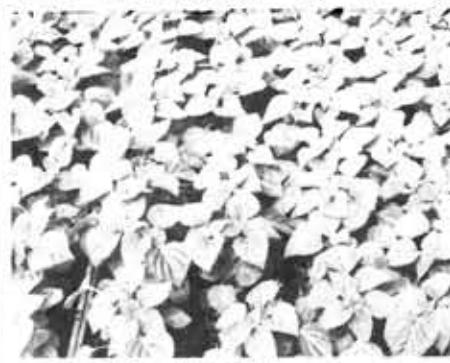
推進協議会の会員により、プランター
本市の花づくりは、国体の市民運動
の推進母体である市民憲章推進協議会
の花いっぱい運動と連携し、現在、森
本鉢花園芸組合に委託し、サルビア・マ
リーゴールドなどの国体の花が順調
に成育してきています。

本市においても来年のリハーサル大
会、昭和63年京都国体本番に向けて、
今、花づくりの試作が進められています。
本市に花づくりは、国体の市民運動
の推進母体である市民憲章推進協議会
の花いっぱい運動と連携し、現在、森
本鉢花園芸組合に委託し、サルビア・マ
リーゴールドなどの国体の花が順調
に成育してきています。

花づくり



マスコット



サルビアの苗

この定植がされ、市内の小・中学校をはじめ、各施設に水やりなどのお世話をお願いします。また、一方9月に向かって競輪場で開催予定の自転車競技の近畿大会に飾られ、まさしく大会に花を飾ります。

また、市実行委員会、市民憲章推進協議会では来年、さらに63年にむけて一人でも多くの方に花いっぱい運動に参加していただきよう、「花づくりの手引き」を作成し、配布しています。ご希望の方は、市役所国体室までお越しください。

高温多湿の日本の夏に最も起りやすい病気の一つに食中毒があります。食中毒というと身近にあるありふれた病気と考えたいたことはないと思われがちですが、昭和60年度の統計によると、京都府下では439人の中毒者が報告されています。食中毒とは一般的に細菌や有害な物質のついている食品を食べて起る病気で、赤痢など法定伝染病を除いたものをおいいますが、原因物質によって細菌性食中毒、自然毒食中毒（毒キノコ）では一般家庭がトップになっているのです。

この菌は少量の酸素で、しかも42度という高温で増殖するという特徴があるため、わが国では鶏肉によるカンピロバクター食中毒が多いようです。この菌は登場してから短期間に食中毒の主役を占めるまでになりました。

皆さんは、新聞紙上でよく集団食中毒の記事を目にすると思いますが、多分、自分とは関係がないことだと考

えておられるのではないでしょう。

しかし、食中毒の発生場所別の件数

では一般家庭がトップになっているの

です。

細菌性食中毒を予防するための原則

は、清潔・迅速・加熱・冷却の四つで

すが、マナ板・ふきんを清潔に保ち、細

モニラ菌・腸炎ビリオなど細菌の

ついた食品を食べて起こる感染型食中

毒やボツリヌス菌・ドウ球菌など細

菌の作り出した毒素を食品と一緒に食

べて起こす毒素型食中毒などがありま

す。また最近、カンピロバクター菌によ

る集団食中毒が注目されていますが、

この菌は少量の酸素で、しかも42度と

いう高温で増殖するという特徴がある

ため、わが国では鶏肉によるカンピロ

バクター食中毒が多いようです。この

菌は登場してから短期間に食中毒の主

役を占めるまでになりました。

皆さんは、新聞紙上でよく集団食中

毒の記事を目にすると思いますが、多分、自分とは関係がないことだと考

えておられるのではないでしょう。

しかし、食中毒の発生場所別の件数

では一般家庭がトップになっているの

です。

細菌性食中毒を予防するための原則

は、清潔・迅速・加熱・冷却の四つで

すが、マナ板・ふきんを清潔に保ち、細

モニラ菌・腸炎ビリオなど細菌の

ついた食品を食べて起こる感染型食中

毒やボツリヌス菌・ドウ球菌など細

菌の作り出した毒素を食品と一緒に食

べて起こす毒素型食中毒などがありま

す。また最近、カンピロバクター菌によ

る集団食中毒が注目されていますが、

この菌は少量の酸素で、しかも42度と

いう高温で増殖するという特徴がある

ため、わが国では鶏肉によるカンピロ

バクター食中毒が多いようです。この

菌は登場してから短期間に食中毒の主

役を占めるまでになりました。

皆さんは、新聞紙上でよく集団食中

毒の記事を目にすると思いますが、多分、自分とは関係がないことだと考

えておられるのではないでしょう。

しかし、食中毒の発生場所別の件数

では一般家庭がトップになっているの

です。

細菌性食中毒を予防するための原則

は、清潔・迅速・加熱・冷却の四つで

すが、マナ板・ふきんを清潔に保ち、細

モニラ菌・腸炎ビリオなど細菌の

ついた食品を食べて起こる感染型食中

毒やボツリヌス菌・ドウ球菌など細

菌の作り出した毒素を食品と一緒に食

べて起こす毒素型食中毒などがありま

す。また最近、カンピロバクター菌によ

る集団食中毒が注目されていますが、

この菌は少量の酸素で、しかも42度と

いう高温で増殖するという特徴がある

ため、わが国では鶏肉によるカンピロ

バクター食中毒が多いようです。この

菌は登場してから短期間に食中毒の主

役を占めるまでになりました。

皆さんは、新聞紙上でよく集団食中

毒の記事を目にすると思いますが、多分、自分とは関係がないことだと考

えておられるのではないでしょう。

しかし、食中毒の発生場所別の件数

では一般家庭がトップになっているの

です。

細菌性食中毒を予防するための原則

は、清潔・迅速・加熱・冷却の四つで

すが、マナ板・ふきんを清潔に保ち、細

モニラ菌・腸炎ビリオなど細菌の

ついた食品を食べて起こる感染型食中

毒やボツリヌス菌・ドウ球菌など細

菌の作り出した毒素を食品と一緒に食

べて起こす毒素型食中毒などがありま

す。また最近、カンピロバクター菌によ

る集団食中毒が注目されていますが、

この菌は少量の酸素で、しかも42度と

いう高温で増殖するという特徴がある

ため、わが国では鶏肉によるカンピロ

バクター食中毒が多いようです。この

菌は登場してから短期間に食中毒の主

役を占めるまでになりました。

皆さんは、新聞紙上でよく集団食中

毒の記事を目にすると思いますが、多分、自分とは関係がないことだと考

えておられるのではないでしょう。

しかし、食中毒の発生場所別の件数

では一般家庭がトップになっているの

です。

細菌性食中毒を予防するための原則

は、清潔・迅速・加熱・冷却の四つで

すが、マナ板・ふきんを清潔に保ち、細

モニラ菌・腸炎ビリオなど細菌の

ついた食品を食べて起こる感染型食中

毒やボツリヌス菌・ドウ球菌など細

菌の作り出した毒素を食品と一緒に食

べて起こす毒素型食中毒などがありま

す。また最近、カンピロバクター菌によ

る集団食中毒が注目されていますが、

この菌は少量の酸素で、しかも42度と

いう高温で増殖するという特徴がある

ため、わが国では鶏肉によるカンピロ

バクター食中毒が多いようです。この

菌は登場してから短期間に食中毒の主

役を占めるまでになりました。

皆さんは、新聞紙上でよく集団食中

毒の記事を目にすると思いますが、多分、自分とは関係がないことだと考

えておられるのではないでしょう。

しかし、食中毒の発生場所別の件数

では一般家庭がトップになっているの

です。

細菌性食中毒を予防するための原則

は、清潔・迅速・加熱・冷却の四つで

すが、マナ板・ふきんを清潔に保ち、細

モニラ菌・腸炎ビリオなど細菌の

ついた食品を食べて起こる感染型食中

毒やボツリヌス菌・ドウ球菌など細

菌の作り出した毒素を食品と一緒に食

べて起こす毒素型食中毒などがありま

す。また最近、カンピロバクター菌によ

る集団食中毒が注目されていますが、

この菌は少量の酸素で、しかも42度と

いう高温で増殖するという特徴がある

ため、わが国では鶏肉によるカンピロ

バクター食中毒が多いようです。この

菌は登場してから短期間に食中毒の主

役を占めるまでになりました。

皆さんは、新聞紙上でよく集団食中

毒の記事を目にすると思いますが、多分、自分とは関係がないことだと考

えておられるのではないでしょう。

しかし、食中毒の発生場所別の件数

では一般家庭がトップになっているの

です。

細菌性食中毒を予防するための原則

は、清潔・迅速・加熱・冷却の四つで

すが、マナ板・ふきんを清潔に保ち、細

モニラ菌・腸炎ビリオなど細菌の

ついた食品を食べて起こる感染型食中

毒やボツリヌス菌・ドウ球菌など細

菌の作り出した毒素を食品と一緒に食

べて起こす毒素型食中毒などがありま

す。また最近、カンピロバクター菌によ

る集団食中毒が注目されていますが、

この菌は少量の酸素で、しかも42度と

いう高温で増殖するという特徴がある

ため、わが国では鶏肉によるカンピロ

バクター食中毒が多いようです。この

菌は登場してから短期間に食中毒の主

役を占めるまでになりました。

皆さんは、新聞紙上でよく集団食中