



新型コロナウイルス関連情報

令和5年秋開始接種が始まります

9月20日から、新型コロナウイルスワクチンの「令和5年秋開始接種」が始まります。使用するワクチンは、現在主流であるとされる「オミクロンXBB.1系統株」に対応した新しいワクチンです。なお、掲載情報は8月7日時点のもので、今後変更になる場合があります。

令和5年秋開始接種の概要

接種券の発送時期や集団接種会場の日程など、詳しくは決まり次第、広報紙や市ホームページでお知らせします

と き 9月20日～12月※終了日は未定

と ころ 個別医療機関または集団接種会場

対 象 初回接種を完了した5歳以上の人

接種回数 追加接種として1回

ワクチン オミクロンXBB.1.5株対応1価ワクチン(ファイザー・モデルナ社製)

健康づくり課 ☎92-1117



バナー広告を募集します

市ホームページにバナー広告を掲載しませんか。自社のホームページなどへリンクを張ることができます。

広告規格 縦60ピクセル×横120ピクセルの画像形式(5キロバイト以内)

掲載期間 1か月、3か月、6か月、12か月のいずれか

広告料 トップページ月額1万5000円、その他のページ月額5000円(市内事業者はそれぞれ1割減額)

申し込み 市役所4階の担当で配布する申込書に記入して直接担当へお



広告掲載イメージ

申し込みください。申込書は市ホームページ「申請書ダウンロード」からも入手できます◇随時受け付けています

広報戦略課 ☎94-4864

東部第二土地区画整理事業 新たな活力、支える人々

第14回 千代田工業株式会社

下槽屋東3丁目13番地 ☎0463-71-6507

■会社情報 Company Profile

代表者 代表取締役社長 東井 重和

本社所在地 伊勢原市白根415番地

設 立 昭和60(1985)年

業 種 金属加工業

従業員数 29人◇令和5(2023)年7月時点



東井 重和さん

あらゆる産業にあらゆる技術で貢献します

当社は創業から約40年にわたり、主に金属加工業を営んでいます。建材や什器備品(机や椅子、陳列棚といった家具や器具)、産業機械の部品など、多岐にわたる金属製品を製造しているほか、県内の小・中学校や高等学校の教科書販売も行っています。

金属の加工方法はレーザーで切断する、金属を曲げて形を変える、溶接して形を整えるなど、さまざまな技術での加工が可能です。新工場は少しずつ稼働を始めており、今後は機械の移動や人員配置などを行っていく予定です。お客さまの満足のため、ご要望に合わせて一つ一つ全力で対応しています。

■若手社員のとある一日

One Day Of A Young Staff

製造部でCAD*を使ったプログラミングを担当している猪口さんに、一日のスケジュールを伺いました。

*[Computer Aided Design]の略。コンピューターを用いた設計支援ツール



猪口 竜輝さん

DAILY SCHEDULE

7:40～ 出社

8:00～ 加工品のプログラミング

12:00～ 休憩

13:00～ プログラミング(新規データ作成)

15:30～ ミーティング

16:30～ 掃除や翌日の準備

17:00～ 退社



CADを使ってプログラミングする猪口さん



レーザーを使い鉄板を切断します

◇「シリーズ 新たな活力、支える人々」は今回で終了します



8月は食品衛生月間です

気温や湿度が高くなるこの季節は、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌などの食中毒菌が増えやすくなります。

この機会に食材の管理や調理方法を見直し、楽しく健康に過ごしましょう。

食中毒を正しく知りましょう

食中毒は、原因となる細菌やウイルスが付着した食品や、有毒有害な物質が含まれる食品を食べることによって起こる健康被害です。

多くの場合、発熱や嘔吐、腹痛、下痢などの胃腸炎症状を起こし、まれに死亡するケースもあります。

食中毒を予防するためには、食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」ことが大切です。

食中毒予防の6つのポイント

ポイント1 食品の購入

◆消費・賞味期限を確認。必要なものを必要なときに必要な量だけ購入する

◆肉や魚はビニール袋に入れ、他の食品と分ける

ポイント2 食品の保存

◆冷蔵・冷凍食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵・冷凍庫に保管する

◆冷蔵庫は10度以下に、冷凍庫はマイナス15度以下に維持する

◆冷蔵・冷凍庫の扉の開閉は極力控える

ポイント3 下準備

◆調理前や生肉・魚・卵を取り扱った後などは、せっけんで丁寧に手を洗う

◆器具は使用前によく洗う。とくに肉や魚に使った器具は要注意

◆食品の解凍は冷蔵庫で行い、自然解凍は避ける

◆使用後の包丁やまな板、ふきんなどは洗って消毒する

ポイント4 調理

◆肉や魚は十分に加熱する(目安は中心部を75度で1分間以上)

◆電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

ポイント5 食事

◆食べる前にせっけんで手を洗う

◆食品は長時間室温で放置しない

ポイント6 残った食品

◆早く冷えるように、小分けして冷蔵保存する

◆時間が経ち、少しでも怪しいと思ったら思い切って捨てる

◆温め直すときは十分に加熱する

健康づくり課 ☎94-4616

