

夏季プール開放

①大蔵第二運動場屋外プール夏のプール開放

開放期間／7月9日(土)～9月11日(日) ※休業日あり。

利用料金／高校生以上=1180円(660円)、小・中学生・65歳以上・障害のある方(高校生以上)=450円(250円)、幼児・障害のある小・中学生・介護者(2人まで)=無料 ※()内は半日(午前・午後・夜間)の料金。

備新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、人数制限あり。金曜の夜間、土・日曜、祝日及び8月8～10日・12日の利用は、事前に予約が必要です。休業日等詳しくは、ホームページ(HP<https://www.se-sports.or.jp/>)をご覧ください。

②区立中学校の夏季プール開放

| 学校名 | 開放日時(遊泳は終了時刻15分前まで) | 電話番号(開放期間中のみ) |
|-----|------------------------------------|---------------|
| 松沢 | 7月23日(土)～8月21日(日) 午後6時30分～8時30分 | ☎3303-6672 |
| 弦巻 | | ☎3428-8290 |
| 北沢 | 7月30日(土)～8月13日(土) 午前10時～午後5時 | ☎3468-2971 |
| 駒沢 | 7月30日(土)～8月14日(日) 午前10時～午後5時 | ☎3410-0621 |
| 八幡 | | ☎3703-1090 |
| 瀬田 | 8月11日(祝)～21日(日) 午前10時～午後5時 | ☎3700-0758 |
| 緑丘 | 8月15日(月)～27日(土) 午前10時～午後5時 | ☎3303-5536 |
| 喜多見 | | ☎3417-4961 |
| 駒留 | 8月15日(月)～28日(日) 午前10時～午後5時 | ☎3410-0601 |

利用料金(2時間)／高校生以上=240円(松沢中、弦巻中は360円)、小・中学生・65歳以上・障害のある方=100円、幼児・障害のある小・中学生・介護者(2人まで)=無料

備車での来場不可。荒天の際は利用を中止する場合あり。小学生以下は付き添いが必要。詳しくは、ホームページ(HP[1](#))のURL)をご覧ください。

③7月18日「海の日」は小・中学生のプール利用が無料です

温水プール・屋外プール

| 施設名 | 問合せ先 |
|--------------|-------------------------|
| 総合運動場温水プール | ☎3417-0017 FAX3417-0013 |
| 千歳温水プール | ☎3789-3911 FAX3789-3912 |
| 太子堂中学校温水プール | ☎・FAX3413-9311 |
| 玉川中学校温水プール | ☎・FAX3701-5667 |
| 烏山中学校温水プール | ☎・FAX3300-6703 |
| 梅丘中学校温水プール | ☎・FAX3322-6617 |
| 大蔵第二運動場屋外プール | ☎3416-1212 FAX3416-1777 |

利用時間／午前9時～午後9時

備詳しくは、ホームページ(HP[1](#))のURL)をご覧ください。

④温水プール利用期間・時間変更のお知らせ

①団体利用期間の変更(総合運動場温水プール・千歳温水プール)

変更前／9月第3月曜～5年6月30日

変更後／9月1日～5年6月30日

②団体利用時間の変更(千歳温水プール)

9月1日から変更

変更前／午後6時30分～8時30分

変更後／午後6時～8時

備いずれも予約は7月1日から開始。

共通事項
☎①大蔵第二運動場管理事務所 ☎3416-1212 FAX3416-1777、
☎②③(公財)世田谷区スポーツ振興財団 ☎3417-2811 FAX3417-2813、
☎④総合運動場温水プール ☎3417-0017 FAX3417-0013、
千歳温水プール ☎3789-3911 FAX3789-3912

7月は「せたがや食品衛生月間」です ～みんなで バイバイ 食中毒

●食中毒予防の3原則

食中毒菌を①つけない②ふやさない③やっつける

①つけない【清潔】

- 調理の前、生の肉・魚・卵を扱った後、トイレの後、食事の前などには、十分に手を洗いましょう。
- 生の肉・魚に使った包丁・まな板は、使用のつどきれいに洗い、消毒し、よく乾燥させましょう。
- 食品は、フタつきの容器やラップを使って保管しましょう。

②ふやさない【迅速・冷却】

- 要冷蔵の食材や、できあがった料理は、長時間室温に置かないようにし、早めに食べ切るようにしましょう。
- 冷蔵庫の中身は7割ぐらいにおさえ、詰め込み過ぎに注意しましょう。
- 冷凍品の解凍は、冷蔵庫や電子レンジを使い、自然解凍は避けましょう。

③やっつける【加熱・殺菌】

- 加熱調理食品は十分に加熱しましょう。中心部で75℃1分以上(ノロウイルス汚染のおそれがある二枚貝等は85～90℃90秒以上)の加熱が目安です。
- 包丁、まな板、布巾、スポンジなども、熱湯や漂白剤で消毒しましょう。

●鶏肉の低温調理による食中毒にご注意

肉を湯煎等で加熱調理する低温調理は、レンジ通りに加熱しても、肉の大きさ等で加熱状況が変わるため、注意が必要です。肉の中心部まで十分に加熱されているか、きちんと確認しましょう。

☎世田谷保健所生活保健課 ☎5432-2911 FAX5432-3054

●パネル展示「食とくらしの健康情報」

☎7月19日(火)～29日(金)午前8時30分～午後5時(最終日は午後1時まで)
場区役所第2庁舎1階ロビー▶

●食とくらしの健康フェスタ

内容／①講演「99%の人が気づかない食中毒予防ポイント」

②食とくらしの健康情報コーナー(手洗い、お肉の食中毒、寄生虫アニサキス、食品検査室の仕事、世田谷区食品衛生協会&クイズ、貯水槽の清掃、蚊とハチの対策、熱中症、食事と生活リズム、こころの健康、受動喫煙、がん検診、結核、新型コロナウイルス感染症)

講①門間千枝(東京都健康安全研究センター微生物部食品微生物研究科主任研究員)

配信期間／7月1日～8月31日

備せたがや動画「世田谷区オフィシャルチャンネル(YouTube)」
でご覧になれます。

動画はこちら▶

