

始まります！ふれあい収集

市は、家庭ごみを自ら出すことが難しいと感じている人の自宅に、環境事業所職員が訪れ、排出をお手伝いする「ふれあい収集」を11月から始めます。

問環境局業務第一課(☎504-2219、✉504-2229)

ごみの排出をお手伝いします

市は、家庭ごみを自ら出すことが難しい高齢の人などの自宅を定期的に訪問し、玄関先に出してもらったごみ(大型ごみは除く)の収集などを行います。

声掛けや電話連絡も

ごみが出ていない場合に、希望する人には、必要に応じて声掛けを行ったり、あらかじめ届け出てもらった緊急連絡先へ電話連絡を行ったりします。



対象者(世帯)

次の全てに当てはまる世帯
 ●市内に在住 ●要介護1以上の認定を受けている65歳以上の人のみで構成されている ●ごみ出しに関して、他者からの協力を得ることができない

詳しくは、市ホームページで

市HP ページ番号 382783



■申し込みはお住まいの地区の環境事業所へ

区	電話	所在地	区	電話	所在地
中・東	241-0779	中区南吉島一丁目5-1	安佐南	848-3320	安佐南区伴北四丁目4013-1
			安佐北	814-7884	安佐北区可部町中島1471-8
南	286-9790		安芸	884-0322	安芸区矢野新町二丁目3-18
西	277-6404	西区商工センター七丁目7-1	佐伯	922-9211	佐伯区海老園一丁目4-48

新型コロナ、インフルエンザ定期接種

新型コロナワクチンの特例臨時接種は令和5年度末で終了しました。今年度からは、インフルエンザと同様の定期接種となります。

区分	新型コロナウイルス感染症	インフルエンザ
対象者	●65歳以上の人 ●60~64歳で、心臓、腎臓または呼吸器の機能に障害があり、身の回りの生活が極度に制限される人、ヒト免疫不全ウイルス(HIV)による免疫の機能に障害があり、日常生活がほとんど不可能な人(身体障害者手帳1級相当)	
接種期間／回数	10月15日(火)～来年1月31日(金)まで／期間中に1回限り (接種開始日は医療機関によって異なります。詳しくは医療機関にお問い合わせください)	
自己負担	3,200円	1,600円
	生活保護世帯や市民税所得割非課税世帯の人は自己負担免除 (接種日に免除対象者であることの確認書類が必要です)	
接種の流れ	対象者であることを証明するもの(マイナンバーカード、運転免許証、保険証など)を持って医療機関へ。窓口で予診票などに記入 ※対象者への接種券の送付はありません	
市ホームページ	市HP ページ番号 206315	市HP ページ番号 296034

*上記定期接種の対象者、接種期間に該当しない場合は、任意接種となり全額自己負担

問保健センター(☎、✉下表)、市新型コロナワクチン問い合わせ窓口(コロナワクチンに関してのみ☎504-2957、✉504-2471)

区	電話	ファックス	区	電話	ファックス
中	504-2528	504-2175	安佐南	831-4942	870-2255
東	568-7729	568-7790	安佐北	819-0586	819-0602
南	250-4108	254-4030	安芸	821-2809	821-2832
西	294-6235	294-6113	佐伯	943-9731	923-1611

市長コラム

忙中有閑

平和の思いをのせたメロディが響くまち

でも行われるようにしていきたいと考えています。

ところで、皆さん、「ひろしま平和の歌」をご存じでしょうか。現在、アストラムラインやバスセンター、JR広島駅、紙屋町シャレオなどのホームや通路で毎日数回、オルゴール調のメロディを流し、広島駅南口地下広場では、合唱の動画を放映しているので、曲名は知らない人も多いはずです。

この「ひろしま平和の歌」は、昭和22(1947)年8月6日に開催された第1回平和祭で歌われたものであり、今日の平和記念式典に歌い継がれています。苦しみやつらさを超えた市民の平和への願いが込められたもので、広島市にとって特別な意味を持っています。

今後、「ひろしま平和の歌」が放送される場所を増やし、より多くの皆さんにこのメロディを耳にできるようにしていく予定です。

♪ 雲白く たなびくところ
…
… いまわら 手を差し伸べて
その睦(むつみ) ここに歌わん♪

このメロディを耳にしたときは、先人による平和のための決意を思い起こしてもらいたいものです。

「ひろしま平和の歌」は、市公式YouTubeで聞くことができます。音楽CDや楽譜の貸し出しも行っています。

問広報課(☎504-2116、✉504-2067)



ひろしま
そだち
kitchen
キッチン

パセリとチーズのチヂミ

vol.41

Point

パセリはビタミンや鉄分、カルシウムなどが豊富な野菜です



材料 4人分

パセリ*	1~2束(30~60g)
チーズ(ピザ用)	100g
卵	1個
水	200ml
天ぷら粉	120g
鶏がらスープの素	大さじ1
ごま油	大さじ1
ポン酢*	適量

*1 分量はお好みで

*2 食べるときにお好みで

市HP ページ番号 4872



- 1 パセリを1cm幅程度に切る
 - 2 ボウルにⒶを入れてよくませ、①とチーズを加えて全体をませ合わせる
 - 3 フライパンを中火で熱し、ごま油を引き、②を流し入れる。火が通り、両面にこんがりと焼き色がつくまで焼く
 - 4 食べやすい大きさに切り分けて完成
- (レシピ提供:広島文化学園短期大学 食物栄養学科)

毎月第3日曜日は「ひろしま地産地消の日」(ひろしま産day)



松井一實
広島市長
市長コラム
忙中有閑
第44回