

市立広島工業高校の学科が変わります

来年4月から新しい学科に変わり、生徒の学習ニーズに応じて学ぶことができるようになります。

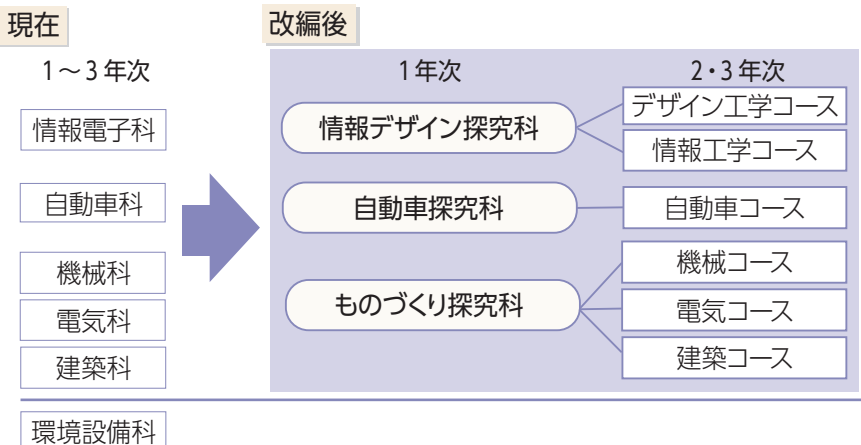
図教育委員会指導第二課(☎504-2704、☎504-2142)

2年次にコース選択

市立広島工業高等学校(南区)では、生徒が入学後に進路希望や興味・関心などに応じた学びを選択できるようにするため、入学時に三つの学科で募集を行い、2年次からコースを選択できるようになります。

所属するコース以外の内容も学習ニーズに応じて学ぶことや、他コースの生徒と協働して課題に取り組むことで、実践的な課題解決力を身に付けられるようになります。

7月11日(土)にオープンスクールを行います。詳しくは同校ホームページで。



「母子モ」で乳幼児健診がもっと便利に

7月の乳幼児健診の対象者から、ひろしま子育て応援アプリ「母子モ」で、乳幼児健診の間診票入力ができるようになります。

図こども青少年支援部(☎504-2623、☎504-2727)



妊娠・出産・育児をサポート

妊娠から子育てまでを切れ目なく支援する「ひろしま子育て応援アプリ(通称母子モ)」。妊娠中の記録や出産後のこどもの成長記録、予防接種の管理など、保護者の子育てをサポートするさまざまな機能があります。これらの情報は家族で共有することもできます。

アプリの登録方法など、詳しくは市ホームページで。

市HP ページ番号 1003514



「母子モ」の便利な機能

- ◆子育て・イベント情報を発信
市からのお知らせ、各種届け出など、子育てに関する情報をタイムリーに受け取れる
- ◆予防接種日の管理&通知
誕生日などから次の接種日を自動算出。接種日が近づくと通知が届くので、スケジュール管理が簡単便利に

デジタル問診票で便利に

各区保健センターで実施している、4カ月児、1歳6カ月児、3歳児を対象とした乳幼児健診で、7月の健診対象となる人から、乳幼児健診の間診票を母子モで入力できるようになります。デジタル問診票の利用には、市が送付する健診案内に添付された登録用の二次元コードから、アプリで初期登録が必要です。

NEW! デジタル問診票のメリット

- 場所や時間を問わず、隙間時間を利用して入力可能
- これまで健診結果を自分でアプリに入力する必要があったが、健診結果がアプリへ自動反映されるため入力が不要に



※画像はイメージです

PCB廃棄物の処分期限が迫っています

古い電気機器にPCBが含まれているかもしれません。PCB廃棄物は期限内に処分する必要があります。図産業廃棄物指導課(☎504-2225、☎504-2229)

事業者の皆さんへ

PCB廃棄物は年度内に処分を

PCB(ポリ塩化ビフェニル)とは、人工的に作られた主に油状の化学物質で、電気機器の絶縁油などに使用されてきました。しかし、その毒性が社会問題化したことから、PCB廃棄物は令和8年度末までに処分することが法律で義務付けられています。

【PCBを使用した電気機器の例】

コンデンサー 変圧器 など



画像元: 環境省パンフレット「低濃度PCB廃棄物」

古い電気機器の確認を

まずは電気機器の銘板情報などから製造年を確認し、メーカーに問い合わせるなどPCB濃度を調査してください。調査の結果、PCB濃度が0.5mg/kgを超える場合は、次のとおり対応してください。

- 市に届出書を提出する
- 処分するまで適正に保管する
- 無害化処理事業者へ依頼し処分する

確認方法や届出方法など、詳しくは市ホームページで。

市HP ページ番号 1003279



お急ぎください!

処分期限は**来年3月31日(水)**まで

豪雨災害犠牲者追悼の献花台設置

平成30年7月に発生した豪雨災害から8年になります。犠牲になられた方々に哀悼の意を表するとともに、復興への思いを新たにするため、献花台を設けます(献花用の花を用意しています)。※駐車場に限りがあります。公共交通をご利用ください

設置場所	設置日時	連絡先(区政調整課)
東区役所1階ロビー	7月6日(月) 8:30~17:15	☎568-7703、☎262-6986
南区役所本館4階講堂		☎250-8933、☎252-7179
安佐北区役所1階ロビー		☎819-3903、☎815-3906
安芸区役所5階講堂		☎821-4903、☎822-8069

申込期間延長! 広島市プレミアム付商品券

現在受付中のプレミアム付商品券について、電子商品券の申込期間を6月30日(火)まで、紙商品券の申込期間を7月31日(金)まで延長しています。申込方法など詳しくは、コールセンターか市ホームページで。
図コールセンター(☎050-5538-5487、☎542-1337)



ひろしまそだちkitchen

ピーマンとコイワシの南蛮漬け

vol.61

ポイント
ピーマンはビタミンCが豊富な野菜です。色が鮮やかで、ツヤとハリがあるものを選びましょう。繊維に沿って切ることで苦みが和らぎます



材料4人分

ピーマン	1個
にんじん	20g
たまねぎ	1/4個
コイワシ	200g(20匹程度)
小麦粉	適量
南蛮漬けの酢	200ml
唐辛子	お好みで

- 1 ピーマンとにんじんは千切り、たまねぎはスライスする
- 2 コイワシは頭と内臓を取って洗い、水気をふき取り、小麦粉をまぶして油で揚げる
- 3 1と2を南蛮漬けの酢に漬けたら完成。お好みで唐辛子を入れる

(レシピ提供:「ひろしまそだち」地産地消協力店オタフクソース(株) Wood Egg お好み焼館)

毎月第3日曜日は「ひろしま地産地消の日」(ひろしま産day)



市HP ページ番号 1017660

