

生活トピックス

シニアの皆さん！「介護助手」として活躍しませんか？

徳島県では、「シニア向けの新しい働き方」として、シニアの方を対象に「介護助手」として地域社会に貢献していただくモデル事業を実施します。

●介護助手とは、介護施設・事業所で、清掃やシーツ交換、話し相手など身体への負担が比較的小さい介護の周辺業務を担うお仕事です。短時間の勤務で無資格、未経験でも参加できます。

●モデル期間／10月ごろから3カ月間（施設と相談後、継続雇用あり）
●時給／850円（期間終了後、継続雇用となった場合、各施設の賃金体系に基づき支給）

県内約20カ所のモデル施設で8月中旬から順次説明会を実施します。

興味のある方は、まず「事前説明会」に参加ください。

事前説明会の参加方法や事業の詳細な内容など気軽に問い合わせください。

※徳島県社会福祉協議会のホームページでも確認できます（8月上旬ごろへ）。

●問い合わせ

徳島県社会福祉協議会
☎088(654)4461
088(625)2040
FAX088(656)1173

福祉のお仕事相談

徳島県委託事業

福祉のお仕事を探している方、興味がある方！就職や転職活動のこと、福祉の資格取得などについて、相談を受け付けております！！

こんなこと応援します

- 福祉のお仕事紹介
- 福祉の資格のご相談
- 小中高大学などで福祉の授業
- 介護福祉士・保育士などの修学資金の貸付
- 福祉の知識・技能取得セミナー
- 履歴書の書き方や働き方などのアドバイス

●問い合わせ

徳島県社会福祉協議会
徳島県福祉人材センターアイネット
☎088(625)2040
FAX088(656)1173
メールアドレス ainet@tokushakyo.jp
ホームページアドレス
https://ainet-tokushima.jp

阿波吉野川警察署だより

不法就労・不法滞在の防止に協力をお願いします！

●「不法就労」とは

- 不法滞在者が働く
→密入国者や不法残留者が働く
- 入国管理局から働く許可を受けずに働く
→観光や親族訪問などの目的で入国した人が働く
→留学生が許可を受けずにアルバイトをする
- 入国管理局から許可された範囲を超えて働く
→コックとして働くことを認められた人が機械工場で単独労働者として働く

●「不法滞在者」とは

- 不法残留者
→在留期間を超えて不法に残留する外国人
 - 不法在留者
→不法に入国または上陸後、引き続き在留する外国人
- ※令和元年7月現在の不法残留者は約7万9千人で前年より増加しています。

外国人を雇用する事業者の方へ

次に該当する事業主・雇用主も処罰の対象となりますので、ご注意ください。

●不法就労をさせたり、あっせんした者

→不法就労助長罪（3年以下の懲役、300万円以下の罰金）

※外国人雇用の際、当該外国人が不法就労者であることを知らなかったとしても在留カードを確認していないなどの過失がある場合は、処罰されます。

●不法就労をさせたり、あっせんした外国人事業主

→退去強制の対象

●ハローワークへの届け出（法律で義務づけられた事業主）をしなかったり、虚偽の届け出をした者

→30万円以下の罰金

●問い合わせ

阿波吉野川警察署
☎25-6110 FAX25-6133
鴨島町交番 ☎24-2331



鴨島公民館だより

★講座案内（参加費無料）

●歴史 ～三好長慶をNHK大河ドラマに～
とき 8月24日㈪ 午前10時～11時30分
ところ 鴨島公民館3階 江川わくわくホール
講師 郷土史研究 中野成美さん

●元気づくり体操 ～楽しい脳体操～
とき 8月27日㈫ 午後1時30分～3時
ところ 鴨島老人福祉センター 集会室
講師 鴨島病院作業療法士 住友祐介さん

●歴史 ～長岡京から平安京へ～
とき 9月9日㈫ 午前10時～11時30分
ところ 鴨島公民館3階 江川わくわくホール
講師 吉野川市文化財保護審議会委員 井内廣さん

●たいい寝違 ～寝るの寝違と寝違マと半寝の寝違～
とき 9月11日㈫ 午後1時30分～2時45分
ところ 鴨島公民館3階 江川わくわくホール
講師 阿波証券判鴨島営業 所長 吉岡明生さん

●知って役立つ ～ももの胸に備えるお金と保険について～
とき 9月16日㈫ 午後1時30分～2時45分
ところ 鴨島老人福祉センター 集会室
講師 金融広報アドバイザー 玉田樹身江さん

●FPから学ぶ「くらしとお金」～分かりやすい介護保険利用の手引き～
とき 9月19日㈫ 午前10時～11時30分
ところ 鴨島公民館2階 視聴覚室
講師 日本FP協会徳島支部 宮田信幸さん

★募集

●江川わくわくホール無料開放 利用者募集
鴨島公民館開館40周年記念事業として、ホール・控室・ピアノ使用料を免除します（空調・照明費は必要）

●和紙ちぎり絵教室
とき 9月10日㈫ 午前10時～11時30分
ところ 鴨島公民館2階 研修室4
講師 麻植照美さん
材料費 800円～1,000円くらい
持ち物 お手拭き

●オカリナ講座
とき 9月10日㈫ 午後1時30分～3時
ところ 鴨島公民館3階 江川わくわくホール
対象者 これまでオカリナ講座を受けていた継続者のみ（今年度限り初心者募集はありません）

●木目込人形教室
来年の干支（丑）を作ります。
とき 10/10(土)、21(日)、31(土)、11/4(日) 全4回 午後2時～4時
ところ 鴨島公民館2階 会議室1・2・3
講師 小林鳳美さん
材料費 3,600円または3,700円
持ち物 目打ち、先の細いはさみ
定員 10人 申込締切 8月31日

●問い合わせ

鴨島公民館
☎24-5111 FAX24-5113

生活トピックス

巡回職業相談

対象者 職業相談希望の方
内容 県内求人情報の提供と職業相談、職業についての知識や就職の心構えについて指導
※雇用保険の受け付けは行いません。

【川島】

とき 9月9日(水)
午後1時30分～2時30分
ところ こだま会館

【山川】

とき 10月5日(月)
午前10時30分～11時30分
ところ 八坂会館

●問い合わせ

ハローワーク吉野川
☎24-2166 FAX22-0410

清掃ボランティアのご案内

除草作業、清掃作業を行います。

【江川湧水水源辺】

集合場所 江川湧水「いやしの舎」
(吉野川医療センター西側)
作業日時 9月1日(火)
午前6時30分～7時30分

【多津美橋～江川・鴨島公園】

集合場所 多津美橋あずまや
(鴨島第一中学校西側)
作業日時 9月1日(火)
午前7時～8時

●問い合わせ

NPO法人江川エコフレンド
☎090(2892)4663
FAX24-5113(瀬尾)

働くことを希望する若者の就労・悩み相談

働くことを希望している15歳～39歳までの若者を対象に、これからのことを一緒に考えます。子どもの自立に悩む家族の相談も実施します。相談は無料で、秘密は厳守しますので、気軽にご相談ください。
※事前に予約が必要です。

とき

●8月28日(金) 午後1時～4時
●9月25日(金) 午後1時～4時
ところ ハローワーク吉野川1階 特別相談室

●問い合わせ

あわ地域若者サポートステーション
☎088(637)7553
FAX088(696)2510

第225回まちかどコンサート

サマーコンサート in あけわ

とき 8月23日(日)
午後1時～
ところ JR鴨島駅前老人ホーム
あけわ敷地内（雨天決行）
出演者 カマンベール 他多数



●連絡先

まちかどコンサート実行委員会
☎24-2400 FAX24-3725(鎌田)

土地家屋調査士による無料相談会

土地の境界線や分筆登記、地目を変更、建物の新築、増築、取り壊した場合などについてご相談ください。
とき 8月26日(水)
午前10時～正午
ところ 市役所本館1階相談室

●問い合わせ・申し込み

公益社団法人徳島県公共簿記登記士
土地家屋調査士協会
☎088(623)7275
FAX088(623)7276

徳島ヴォルティスホームゲームスケジュール

とき 8月19日(水) 午後7時 対戦相手 ファジアーノ岡山
会場 鳴門・大塚スポーツパークポカリスエットスタジアム
とき 9月2日(水) 対戦相手 水戸ホーリーホック ※キックオフ時間・とき 9月5日(土) 対戦相手 ザスパクサツ群馬 ※会場は未定です。
※9月5日(土)の試合は9月6日(日)に変更となる可能性があります。

●問い合わせ

徳島ヴォルティス株式会社 ☎088(672)7339 FAX088(672)7262
ホームページアドレス https://www.vortis.jp/

食中毒にご注意! ～8月は『食品衛生月間』～

家庭でできる食中毒予防のポイント

夏場は食品が傷みやすく、全国的に毎年食中毒が多発します。

食中毒予防の3原則

- 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」を実践しましょう。
- ①つけない
 - 調理の前には、必ずせっけんて手を洗いましょう。
 - 包丁・まな板は、肉用・魚用・野菜用に分けましょう。
 - 魚や肉を切った包丁・まな板は、必ず洗浄・消毒してから使いましょう。
 - ②増やさない
 - 冷蔵庫内は10度以下、冷凍庫内はマイナス15度以下が目安です。
 - 冷凍された食品の解凍は冷蔵庫内や電子レンジで行い、室温で自然解凍するのは避けましょう。
 - 生ものや冷凍食品は、最後に買い、帰宅後はすぐに冷蔵庫に入れましょう。
 - 調理後は速やかに食べ、作り置きはやめましょう。
 - ③やっつける
 - 食品はしっかりと中心部まで加熱しましょう。
 - 野菜など生で食べるものは、流水で十分に洗いましょう。
 - 使用した調理器具は消毒し、よく乾燥させましょう。

食肉は「新鮮だから安全」ではありません

生・半生・加熱不十分な食肉料理による食中毒が多発しています。特に鶏肉を調理する際は、十分に加熱してカンピロバクターによる食中毒を予防しましょう。
お弁当などのテイクアウトをするお店の方へ

お弁当などは、店内での提供と異なり、食べるまで時間がかかるため、食中毒のリスクが高くなります。食中毒予防のため、次のことに注意しましょう。

- 前日からの調理は絶対にしないでください。
- 施設の能力を超えた数量・メニューは提供しないでください。
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱してください。
- 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯（約20度～50度）に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理（10度以下または65度以上での保存）を行ってください。
- なるべく早く食べてもらう旨を表示してください。
- 配達する場合は、温度管理を徹底し、配達する時間を短くしてください。

●問い合わせ

吉野川保健所 生活衛生担当 ☎36-9016 FAX22-1760

