肱川

発行
肱川町
TEL {16 / 28
編集
総務課
1965.4.20号

三月定例町議会
四十年度予算など議決

三月定例町議会は三月二十六日から、会期六日間で開かれました。審議された案件は、昭和四十年度の一般会計、特別会計の歳入歳出予算をはじめ、以下次のようなものです。結果はいづれも原案のとうり、可決採択されました。

1　町議補欠選により当選した岩田慎太郎氏の議席は十六番に決定し、常任委員会の所属は総務委員会となりました。

2　昭和三十八年度一般会計、特別会計の決算認定。（別表1）

3　特別職の職員及び一般職員の給与条例の改正。

4　投票管理者等の報酬支給条例の改正。

5　昭和三十九年度一般会計、特別会計の補正予算

6　職員の旅費に関する条例の一部改正。

7　消防団条例の一部改正。（消防団員の定年を五年延長して四十五才とし、各分団に副分団長を置き、団員の報酬を引きあげました。）

8　町税条例の一部改正（町民税の税率が下がり、減税となります）

9　交通安全の保持に関する条例の設定。（交通の安全を図る為め協議会を設け事故防止の事業を行ないます）

10　消防賞受賞基金条例設定

11　国保自動車使用料条例の設定（一キロ当り料金は従来通り。夜間使用の場合は二割増し、往復の場合は片道料金の二分の一を加算します。また、待ち合の場合、三時間を超える分より二〇分毎に五〇円を加算されます。）

12　国保保険税条例の一部改正

13　昭和四十年度一般会計、特別会計予算。（別表2）

14　町議会会議規則の改正

15　委員会条例の改正

16　陳情三件（いづれも採択）

最後に沖縄祖国復帰早期実現に関する決議を行いました。

別表1　昭和38年度歳入歳出決算

区分	歳入 千円	歳出 千円
一般会計	97,098	93,825
国保特別会計	16,236	14,916
簡易水道特別会計	625	582
農業共済事業特別会計	7,732	7,654
給食センター特別会計	6,808	6,704
合計	128,499	123,682
差引繰越額		4,818千円

別表2　昭和40年度歳出予算

区分		歳入 千円
一般会計		65,411
歳出款別	議会費	2,472
	総務費	13,603
	民生費	5,726
	衛生費	7,320
	労働費	5
	農林水産費	8,087
	商工費	598
	土木費	2,170
	消防費	1,638
	教育費	15,554
	公債費	12,662
	予備費	576
国保特別会計		26,185
農業共済事業特別会計		6,419
給食センター特別会計		8,920
簡易水道事業特別会計		757
総合計		107,692

就任のあいさつ

町長　池田萬千雄

春の訪づれとともに、住民各位には公私何かと御多忙のことと拝察申しあげます。

さて私こと、三月十八日をもって町長の任期を終ることとなっておりましたが、町内各界各層の住民各位から、再度過分なるご推挙をいただき、更に町政を担当させていただく決意をいたしましたが、はからずも無投票となり五たび町長に就任する光栄に浴することとなりました。

これ全て、住民各位の深いご理解とご支援の結果によるものと、只々感謝いたしております。

ご存知の如く、郷土の様相と、郷土をとりまく情勢は深刻でありまして自治体の任務はいよいよ重大であります。

再度の就任を機といたしまして決意を新にし、町勢発揚のため微力を傾ける所存であります。

住民各位におかれましても、公私ともに今後とも倍旧のご指導とご支援を賜りたく存じます。

一々拝眉の上ご挨拶申しあげるのが当然と存じますが、略儀ながら就任のご挨拶といたします。

昭和四十年四月一日

病人食

「おかゆと梅干」は昔のこと

病人食は「おかゆと梅干」ときめられては困ります。薬を使って病気をなおすように特別の食事を与えることによって、病気をよくするのが病人食の目的です。もちろん、すべての病気に食餌療法が効くわけではないのですが、手術前とか、回復期に体力をつける働きをして、間接的に病気の治癒をはかります。

もっとも食餌療法を厳密に行うためには、入院する必要がありますが、ここでは家庭で行なう食餌療法の注意点をあげてみましょう。

1　病気になった場合、まず、医師に食事まで含めての指示を受けることです。ことに長い病気、むづかしい病気には、医師と、できれば、栄養士に一日のとるべき食品の分量や種類をきめてもらい、基本となる献立を作ってもらえば尚けっこうです。

2　長い病気の場合、一度きめられた献立ばかりを続けずに、医師の診断を受けて、ときには変った献立にします。

3　食事は病人の唯一ともいえる楽しみなので、基本の献立にそって病人の口にあう食事を、心をこめて作ります。家族と同じにできるものは、それを利用して変化のある食事を作りましょう。

4　食べた食事の大体の分量などを記しておくと、医師に報告して診断を受けるのに便利です。

◎消化の良い調理

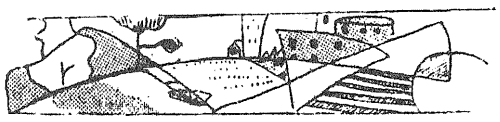
腹をこわしたり、胃が悪かったりした場合は、何によらず、消化の良いもの、分量はあまり多くないこと、それで栄養価は日常と同じくらいあることを目標におきます。消化の良いものはおかゆとはきまっていません。食事をよくかむことが消化の良い方法です。かめない時だけおかゆやつぶしたものにすればよいので、あとは材料にあわせて消化しやすい調理法をとります。そのほか、味つけは薄味にし、特に甘みの強すぎるものは食欲をなくします。油類はバターやマーガリンをおもにし、ついで植物油を使い、ラードやヘッドは使わないように。

◎食塩を使わない調理

腎臓や心臓が悪いとき、塩気をとることが制限されます。しかし、塩気を全然とってはいけないといっても、それは調味料や加工品についてであって、卵、肉、野菜などに含まれている塩分は自然にとることになってしまいます。その量は、わずかですが、絶対の無塩食というものは作れないわけです。このような無塩食は短期間しか用いられませんので、家庭では塩分を健康な場合の三分の一から三分の二くらいに減らす減塩食の方がよく使われます。

165-4.20

衛生害虫は根本的駆除を



今年も衛生害虫（ハエ、カなど）の駆除の時期になりました。まずどんな殺虫薬剤を使うかということが一番先きに頭に浮ぶのではないかと思いますが、殺虫剤の使用は、害虫駆除の補助的手段に過ぎず、その場限りのものです。

そこで実効のある根本的駆除として、発生源対策、生活環境の設備改善について考えてみたいと思います。

※ハエを発生させない設備改善

1, 便所、水洗便所、改良便所はいづれもハエの発生の予防と環境衛生の立場から考案されました。汲取式便所は一般的ですが最も原始的な形態であり、このままではハエの発生を防止することは不可能に近いので、便所の中にハエを入れないために、窓には金網をはり、汲取口は二重蓋にして便槽を密閉することが大切です。

2, ゴミ　ゴミは台所から出る厨芥と雑芥を区別し完全処理する。各家庭にゴミ焼却炉を設置し、毎日焼却するのが理想です。ゴミの処理は少くとも五日以内に行なわないと効果がありません。

3, 畜舎　畜舎は土台を土盛りし、周囲より二〇～三〇センチメートル高くし、床はコンクリートなど水を通さないもので適当な勾配と排水溝をつけ尿は畜舎の外に溜めるようにする。窓に金網をはるのもよいが、その場合、窓を広くして風通しをよくし敷ワラは七日毎に交換する。

4, 堆肥舎　堆肥舎で最も完全なものは大森式密閉堆肥舎で、レンガとセメントで完全に密封した小舎を造り、床に水をたたえてスノコの上に堆肥を積んでゆくもので、内部は極度に湿めり、はい出した幼虫が水面に落ちて死ぬようになっています。

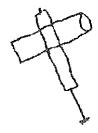
堆肥舎は完全に密閉することがハエの発生を防止する上からも堆肥の腐熟を早めるためにも有効です。このような改善が早急にできない場合は、堆肥をムシロで包むとよいです。

※蚊を発生させない設備改善

1, 下水、ミゾ　台所からの排水や下水は暗渠にする設備改善が好ましいのですが、現状ではドブ掃除をよく行い、水の流れをよくし、下水のふちの草むらや竹やぶは刈り取り、蚊のひそむ場所をなくする。空ビンや空缶はそのまま放置せず、水の溜らないよう処分する。不必要な池、沼、湿地など水溜りは埋め立てる。そのほか、竹の切り株、墓の花立にいたるまで注意して水溜りをなくする。

ゴキブリは、台所の後始末を完全にし、料理屑、残飯は蓋付きの容器に始末する。

ノミは、床下、畳下の掃除をよくする。



今年の製茶について

茶業組合

今年は雨が少なく、遅くまで寒いので、茶の芽も成長が遅れると思いますが、次の予定で製造をしますので、茶栽培農家の皆様のご協力をお願いします。

1, 開始予定　五月十日

2, 終了予定　五月二十五日

3, 委託加工期間　五月十日→五月二十五日の全期間

4, 買取加工期間　五月十日→五月二十日の間の一定期日

※近年、茶の増産により良質茶でなければ売れなくなりましたので、出荷の早いもの及び良質茶を買取り、出荷の遅いものは買取りを中止します。売渡しを希望の方は、五月二十日までにご出荷下さい。

5, 委託加工料

茶業組合員　k当り　三〇円

非組合員　〃　三五円

6, 買取価格　昨年末から今春にかけて茶の価格が下落し、現在、新茶の価格は未定です。五月十日頃になれば相場も判明すると思いますので、例年のとうり、出荷期別に時価にて精算します。

7, 生茶集荷　五月十日より例年のとうり、三輪車にて集荷に参ります。本格的に製造を始めましたら「マイク放送」などで連絡します。工場の近くの方は、直接工場に持ち込んでください。

5月学校給食献立予定表

基準栄養料	カロリー	たん白質
保育児	500	20g
小学生	652	25〃
中学生	850	35〃

日	献立	材料	カロリー	たん白質g
4	親子うどん	かしわ，うどん，にんじん，ねぎ，油揚 もやし，ピース，油，しょうゆ	保 503 小 639 中 851	22.3 26.6 35.3
6	ミルクコーヒー 鯨肉インデイアン	くじら，デンプン，油，じゃがいも，にんじん，キャベツ，カレー粉，塩，さとう	506 646 856	24.7 30.1 39.9
7	もやしくずひき	もやし，にんじん，ねぎ，かまぼこ，油 デンプン，豚肉，さとう，しょうゆ	570 707 919	21.8 26.2 35.6
10	マーガリン すまし汁	豆フ，かまぼこ，油揚，たまご，フ，玉ねぎ，ダシミックス，	497 632 840	24.0 28.3 37.3
11	煮豆	うずら豆，高野豆腐，天プラ，にんじん ごぼう，さとう，しょうゆ，塩	539 697 937	28.8 34.1 45.3
12	チャンポン	そば，豚肉，ちくわ，もやし，玉ねぎ， にんじん，白菜，しいたけ，デンプン， 油，しょうゆ	593 740 1007	23.3 27.4 36.9
13	ミルクコーヒー 野菜と魚のカレー煮	魚，デンプン，油，じゃがいも，にんじん，油，玉ねぎ，キャベツ，カレー粉， さとう，塩	519 656 864	25.7 30.6 40.0
14	豆フのそぼろかけ	豆フ，豚肉，ねぎ，油，こんにゃく，にんじん，みそ，さとう，しいたけ	500 647 847	22.3 25.7 35.1
17	味噌汁 （ジャム）	豆フ，豚肉，にんじん，じゃがいも，ねぎ，油揚，みそ	518 649 853	24.4 28.3 36.4
18	ミルクコーヒー けんちん汁	かしわ，人じん，じゃがいも，ごぼう， 豆フ，こんにゃく，玉ねぎ，砂糖，醤油	503 681 886	21.0 26.2 37.4
19	ちくわいそべ揚げ	ちくわ，小麦粉，のり粉，油，リンゴ	551 659 995	23.4 25.7 36.1
20	マカロニサラダ	マカロニ，じゃがいも，ソーセージ，にんじん，うずら豆，マヨネーズ，脱脂ミルク，ビタミンO	541 680 918	22.6 27.0 36.9
21	ジャガイモと牛肉のうま煮	玉ねぎ，じゃがいも，にんじん，牛肉， 油揚，ちくわ，さとう，しょうゆ	527 760 918	22.5 25.9 33.5
24	ココール 若め味噌汁	わかめ，豆フ，にんじん，テンプラ，油揚，みそ，ねぎ，ダシミックス	498 653 854	23.8 27.5 35.9
25	炒三絲	キャベツ，油揚，しいたけ，かしわ，もやし，人じん，玉ねぎ，ビーフン，さとう，しょうゆ，油	512 651 879	22.5 26.5 35.1
26	やきそば	そば，油，豚肉，玉ねぎ，にんじん，かまぼこ，ピース，白菜，もやし，油，ソース	611 766 1033	22.2 26.4 35.4
27	ミルクコーヒー ポテトサラダ	じゃがいも，マカロニ，ソーセージ，にんじん，リンゴ，キャベツ，マヨネーズ ビタミンO	541 680 918	22.8 27.0 36.9
28	中華風五目煮	大豆，豚肉，じゃがいも，にんじん，玉ねぎ，油，ちくわ，もやし，さとう，かたくりこ，しょうゆ	516 666 892	23.4 28.5 37.9
31	ジャム きつねうどん	うどん，油揚，にんじん，白菜，たまご 天プラ，ピース，油，ダシミックス，しょうゆ	505 652 867	23.9 25.7 37.7

肱川

発行
肱川町
TEL 16 28
編集
総務課
1965，4．21号

行楽期における少年非行防止

五月は、いわゆる行楽シーズンであり、人はとかく開放的となり、環境に影響されやすく、中には怠学や怠業をして遊び歩いたり、これらと同じような環境にある友達とグループを作りふだん用心している人でも、気分的なゆるみが出て、思わぬ非行をひきおこしかねないので、特に次の事を家庭や地域社会の皆さんにお願い致します。

記

一、夜遊びは絶対させないようにする。
少年の不良化のはじまりは夜遊びからと言われるように、夜出歩く機会をつくらせない事が大切です。

二、常に子供の身のまわりに、気をくばって、特に不必要な刃物などは持たせないように注意する。

三、こづかい銭のなげやりな与え方や、子供まかせの使い方をさせない。

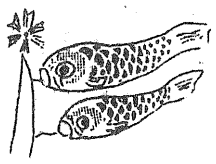
四、服装や態度の乱れは必の乱れを表わすばかりでなく、ぐれん隊から目をつけられる原因ともなるので、特に、注意する。

五、盛り場などで遊び廻っていることは、不良グループに引入れられる危険もあるので、友達の交際も、注意深く見守ること。

六、青少年に有害な出版物や映画、広告を見させないようにすると共に、地域社会でこのようなものは排除すること。

七、青少年に、強い刺激を与え悪影響を及ぼすような場所へは立ち入らせないようにすること。

不良化は愛としつけの切れ目から



梅雨期にそなえて

うっとしい梅雨期がやって参ります。心の準備は出来ていますか。湿気が多く戸棚や押入等あらゆる所にカビがはえ、食物等も腐敗しやすくなり、又胃腸も弱り食中毒赤痢等の発生しやすい季節です。調理の材料は新鮮なものを使用し、出来上ったものは早く食べてしまいましょう。家屋内の清掃、又衣類等も日光にあてさっぱりと乾かし特に赤ちゃんの肌着等はアイロンをかけ毎日着せかえましょう。

赤痢は現在予防ワクチンがないためお互が注意して赤痢にかからないようにするよりほかに予防方はありません。

人間と獣との大きな違いは「手」にあるとさえいわれております。その反面極めて不潔なものです。用便後使うちり紙を数枚重ねても赤痢菌はその紙をとおして手指につきます。それなのに手の洗い方は極めてお粗末なもので、申しわけに水を切ったらしたり、ちょっとタオルなどで拭う程度の人も少くありません。日本人はだいたい一〇〇人中三人から七人の手指に大腸菌がついているそうです。勿論目にみえたり嗅がする程手についている人はないでしょうが、知らず知らずのうちに便がついているものです。その糞便のなかに赤痢菌がいたらどういうことになるでしょう。便所の把手、手拭さらに仕事場、バスの中等へと不潔な手指がふれたところはどこでも赤痢菌を移し、さらにそこより他人の手に移って行く、また手から食物などと結局人の口に運ばれるのです。特に調理にたづさわる人の不潔な手指は直接食物を取扱いますから最も危険です。

手を洗うことはさして難しいことではありませんが、よく丁寧に洗いおとす、それも流水（水道）で石鹸をつかって洗い流す方が効果的です。又爪を切って爪の間を清潔にすることも必要です。

爪のアカの中は菌がたくさん入っております。手洗は用便後、調理前、外出帰り、食前等習慣的に無意識にやる位にやらないと意味がないでしょう。その習慣をつけることがまづ必要です。又手洗に使う手拭は常に清潔にしておく事が大切です。

肱川土場木材相場表

昭，40，5，8

長寸	径寸＼厚種	すぎ	ひのき	まつ	その他
4 m	7cm下	50	50		ザツパルプ
	8〃上	50	50		1.5m〜2.1m
～	12〃	43	48		末口6cm上
	16〃	44	42	30	11円
4.20	30〃	45	45	35	
3.0	7 下	33	35		マツパルプ
～	8 上	38	38		1.5m〜2.1m
	13〃	45	53		末口6cm上
3.2	16〃	43	45	30	21円
2.0	7 下	20	20		
～	8 上	20	20		
	16〃	23	23	23	
2.1	30〃	30	25	25	
1.0	12 上	12	14		
6.0	13 上	44	60		
足場		1mにつき	50〜70		

本表は 肱川町内の自動車土場の価格です（才当り）
故に 運賃や市場手数料など差し引いたものです

乾しいたけ相場表

県森連しいたけ共同販売所に於ける 相場

1，入札の月日　昭和40年4月30日

2，入札の箱数　303箱

3，価格（K当り）
高値　3，850
平均　2，075
安値　1，380

4，概要

各地とも出荷が続き相場弱気配でどんこ100円安，こうしん200—300円安，砂実，小葉は1，350円—1，700円であったが今后あまり生産もないので上物は高値も予想され広落にして保管した。

.65.4.21

結核や精神病の人にも福祉年金が

国民年金法における障害福祉年金の対象は、いままでは目がみえない、耳が聞えない、手足が不自由であるなどのいわゆる外部障害者でありましたが、昨年八月一日から次のような障害の方々が加えられました。これを内部障害といいます。

一、結核による身体の機能障害

一、結核による長期にわたって安静を必要とする病状

一、結核性以外の呼吸器の機能障害

一、精神障害（ただし、異常性格、ノイローゼ、精神薄弱は除く）

そして、その障害についてはじめて診療をうけた日から三年をすぎており、日常生活が自分一人ではできない人で、二〇才をこえ七〇才までの人に、この障害福祉年金が支給されます。

学校給食用

脱脂粉乳について

動物性蛋白質は人間にとって必須の栄養素であります。特に成長期にある学童には、良質の蛋白質を十分に与えなければなりません。厚生省の児童（小学生）一日当りの蛋白質所要量は約六三グラム、その内二五グラムは動物性蛋白質である事が望ましいとされています。このように一日三食で、二五グラム必要なものに対し、学校給食では一食一〇・五グラムを基準としています。その内の八八・六パーセントは脱脂粉乳から取っています。

味の点でも、脱脂粉乳はまずくて飲み残しが多いと言われていますが、昭和三七年五月全国抽出学校調査によれば、残量率は最低〇・七パーセント、最高一五・四パーセント、平均の三・八五パーセントでそれ程問題にはなりません。一部の間では「アメリカでは家畜のエサじゃそうな」、などと、まことしやかに話している人がありますが、そう言う事はありません。一九六二年米国における脱脂粉乳の生産高は九八万トンで、その内食用は九七万トン九九パーセントを占めていると言われます。脱脂粉乳はすぐれた栄養食品であって、決して家畜のエサやカスではありません。次の表を比較して見て下さい。このように栄養と価格の低廉さが、学校給食を支えてきた柱なのです。

食品名	数量	熱量	蛋白質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	B_1	B_2	C	価格
		cal	g	g	mg	mg	IU				
牛乳	1合	110	5.6	6.0	186	0.2	180	0.06	0.28	0.9	17円
脱脂粉乳	26g（小学生用）	93	9.3	0.3	338	0.1	10	0.09	0.51	2	1.68円

6月分 学校給食献立表予定表

基準栄養料	保育児	小学生	中学生
カロリー	500	653	850
蛋白質	20	25	35

日	献立名	使用材料	保育児	小学生	中学生
1	マカロニサラダ	マカロニ，じゃが芋，人参，ケチャップ，ソーセージ，胡瓜，マヨネーズ	536cal 20.7g	672cal 24.5g	884cal 32.9g
2	揚げ魚野菜あんかけ	さば，小麦粉，油，キャベツ，人参，もやし，油揚，じゃが芋，玉ねぎ	519 27.6	654 32.6	896 43.9
3	シチュー	牛肉，玉ねぎ，じゃが芋，人参，もやし，スパゲッティ，メリケン粉，塩	521 20.9	656 24.7	854 32.5
4	けんちん煮	かしわ，人参，じゃが芋，ごぼう，こんにゃく，豆腐，玉ねぎ，さとう，しょうゆ	492 20.9	651 26.2	898 37.4
7	マーガリン ワンタンメン味噌汁	ワンタンメン，たまご，人参，玉ねぎ，油揚，かまぼこ，味噌，煮干	522 23.2	637 27.1	829 35.4
8	やきそば	そば，油，豚肉，玉ねぎ，人参，キャベツ，かまぼこ，ピース，油，ソース	611 22.2	766 26.4	1,033 35.4
9	豆腐のカレー煮	豆腐，人参，玉ねぎ，じゃが芋，かしわ，キャベツ，もやし，カレールー	524 24.2	657 28.1	864 36.7
10	酢鯨	くじら，油揚，じゃが芋，玉ねぎ，もやし，人参，油，しいたけ，あんかけの素	550 28.9	695 34.9	914 45.8
11	うずら豆煮豆	うずら豆，高野豆腐，竹わ，人参，ごぼう，さとう，塩	539 28.8	697 34.1	937 45.3
14	たまごうどん	うどん，人参，油揚，竹わ，牛肉，たまご，ねぎ，煮干，しょうゆ	515 22.3	651 26.0	863 35.3
15	ジャム，八宝炒り豆腐	豚肉，人参，しいたけ，玉ねぎ，こんにゃく，かまぼこ，豆腐，さとう，油	529 22.6	680 27.0	896 35.8
16	野菜と魚のカレー煮	魚，でんぷん，油，じゃが芋，人参，油，玉ねぎ，キャベツ，カレー粉，しょうゆ	519 25.7	656 30.6	864 40.0
17	鯨肉味噌煮	くじら，じゃが芋，人参，玉ねぎ，青菜，こんにゃく，味噌，油，さとう	525 29.6	661 33.7	878 42.4
18	大豆五目煮	大豆，かしわ，じゃが芋，玉ねぎ，人参，こんぶ，高野豆腐，さとう，しょうゆ	512 25.5	649 30.9	862 40.5
21	ココール，かきたま汁	かしわ，竹わ，油揚，じゃが芋，ねぎ，春雨，しょうゆ，でんぷん	531 22.9	656 26.7	857 35.6
22	ビーフン入りカレー	ビーフン，豚肉，じゃが芋，玉ねぎ，青菜，竹わ，カレールー	556 20.7	686 24.3	919 32.9
23	関東煮	じゃが芋，油揚，人参，こんぶ，竹わ，かしわ，高野豆腐，さとう，煮干	520 23.2	655 27.3	867 36.5
24	フルーツサラダ	マカロニ，ソーセージ，胡瓜，りんご，キャベツ，レーズン，マヨネーズ，さとう	562 21.4	702 25.4	909 33.9
25	炒合菜	大豆，油，豚肉，人参，キャベツ，玉ねぎ，もやし，じゃが芋，春雨，さとう，酢	581 21.4	729 25.1	957 33.8
28	チャンポン	そば，豚肉，ちくわ，もやし，玉ねぎ，人参，キャベツ，でんぷん，しょうゆ	593 23.3	740 30.4	1,007 36.9
29	変り柳川もどき	かしわ，ごぼう，たまご，人参，じゃが芋，青菜，もやし，竹わ，さとう，油	524 23.7	651 26.9	872 37.0
30	ジャム，ポタージュ	じゃが芋，人参，玉ねぎ，ピース，牛肉，ソーセージ，塩，こしょう	525 21.7	644 25.3	850 33.9