

叙 勲

春の叙勲が、4月29日に発表され、本町から4名の方が受章されました(敬称略)。

—瑞宝小綬章—

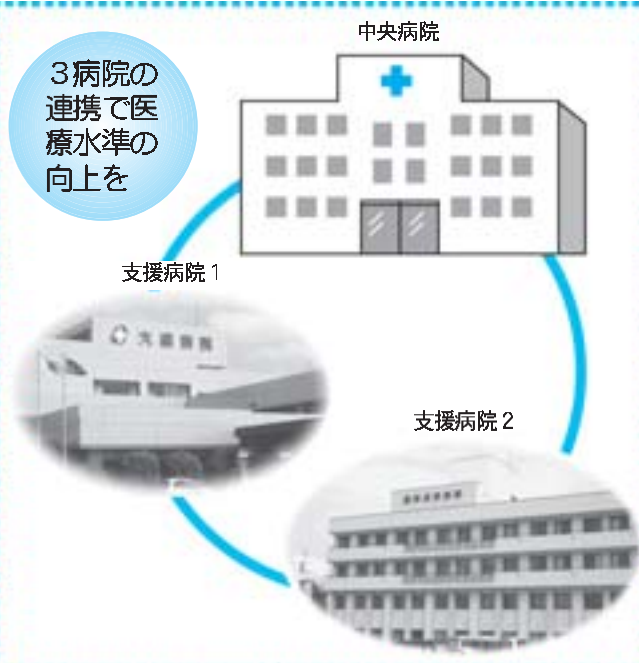
- 板倉 洋 恵 (大 網)
- 佐々木 邦 秀 (みやこ野)

—瑞宝双光章—

- 若 狭 千 之 (富 田)

—瑞宝単光章—

- 佐々木 努 (上谷新田)



山武地域医療センター 基本計画(案)に対する 意見を募集します

山武地域医療センターの施設整備・運営方針など、基本計画(案)について皆さんのご意見を寄せください。

山武地域医療センター 基本計画(案)の概要

▲基本的な考え方▼
新たに山武地域の急性期医療を担う中央病院を建設し、救急医療、災害医療など地域医療の基幹施設として整備する。現在の公立3病院のもつ急性

▲各病院の医療機能▼
◆中央病院
機能・役割
・基本的に紹介型の病院として位置付け、地域医療機関からの紹介を積極的に受け入れる。ただし、フリーアクセス(紹介状がなくても受診可能)を保障する。

◆支援病院1(大網病院)
機能・役割
・急性期医療、回復期医療を担うことを主な役割とする。

◆支援病院2(成東病院)
機能・役割
・北館を療養型病床に転換し慢性期医療を実施する。

◆中央病院
機能・役割
・基本的に紹介型の病院として位置付け、地域医療機関からの紹介を積極的に受け入れる。ただし、フリーアクセス(紹介状がなくても受診可能)を保障する。

◆支援病院1(大網病院)
機能・役割
・急性期医療、回復期医療を担うことを主な役割とする。

◆支援病院2(成東病院)
機能・役割
・北館を療養型病床に転換し慢性期医療を実施する。

入札結果の公表

町が発注する建設工事、業務委託、物品購入等の入札結果のうち、主なもの(落札金額が工事500万円以上・業務委託300万円以上・物品購入等200万円以上)について公表します。

なお、そのほかの結果も含め、全入札結果は、町ホームページ、役場受付行政情報コーナー、財政課で公表しています。

問財政課契約検査係 ☎(70)0312

4月20日入札実施分 ※金額は税抜表示 落札率(落札金額÷予定価格)

○件名	町立大網中学校渡り廊下設置工事	落札業者	株式会社和緑花建設	落札金額	3,750,000円	落札率	93.54%
場所	大網白里町金谷郷275番地	○件名	都市公園管理業務その8	場所	大網白里町季美の森南地内	落札業者	有限大地造園建設
落札業者	株式会社養生工務店	落札金額	5,000,000円	落札率	93.70%	○件名	白里海岸公園管理業務
落札金額	7,600,000円	場所	大網白里町南今泉外2地内	落札業者	株式会社ところ園	落札金額	4,890,000円
落札率	95.05%	○件名	都市公園管理業務その4	場所	大網白里町みずほ台地内	落札金額	3,000,000円
場所	大網白里町みずほ台地内	落札率	93.08%	○件名	都市公園管理業務その6	場所	大網白里町みどりが丘地内
落札業者	有限小倉宏樹園	落札率	94.82%	落札業者	株式会社ところ園	落札金額	4,890,000円
落札金額	3,000,000円	場所	大網白里町みどりが丘地内	落札率	94.82%	落札金額	4,890,000円
落札率	93.08%	○件名	都市公園管理業務その6	場所	大網白里町みどりが丘地内	落札率	94.82%

大網病院だより

＜受付開始時間変更のお知らせ＞
6月1日(木)から、受付開始時間が午前8時となりますので、お間違えのないようお願いいたします。なお、予約されている患者様は、予約時間の約30分前にお越しください。

＜外来診療受付について＞
神経内科の受付は午前10時30分、眼科の受付時間は午前11時までとなっています。また、5月から毎月第1(木)の皮膚科外来は、都合により休診とさせていただきます。

呼吸器内科(木曜日)の診療は諸般の都合により、当分の間、予約されている患者様のみの診療とさせていただきます。ご不便をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いします。

外来担当医師一覧表

科目	曜日	月	火	水	木	金
内 科		高梨 橋本	高梨 土屋	高梨 土屋	橋本 土屋	橋本 服部
		鈴木	千葉大医師(神経内科)	服部	鈴木	児玉
		千葉大医師(糖尿病)	-	千葉大医師(血液内科)	千葉大医師(呼吸器内科)	-
外 科		志村 板橋	板橋 中村	志村	古谷	中村
整形外科		豊田	宗藤	豊田(1・3・5週) 宗藤(2・4週)	宗藤	豊田
カピリテーション科		豊田	宗藤	豊田(1・3・5週) 宗藤(2・4週)	宗藤	豊田
消化器科		志村	高梨・土屋	古谷	鈴木	志村
眼 科 (受付11時まで)		千葉大医師	-	千葉大医師	-	千葉大医師
耳鼻咽喉科 (3時30分から)		-	-	千葉大医師	-	-
皮 膚 科		-	千葉大医師	-	-	東邦大医師

問大網病院 ☎(72)1121

栄養士だより ⑤1

食中毒の予防 ～新鮮な食品選びと迅速な調理を～

気温の高くなるこれからの季節は、食中毒を起こしやすい時期となります。

暑さで体の抵抗力が衰えがちになる、食品についている細菌の増殖が早い、加熱しない料理を食べる機会も多いなど、注意が必要となります。

速に調理し、使い切る。調理したなるべく早く食べる。

③加熱と冷却
煮物、焼き物、炒め物などの加熱料理では、食品の中心部まで十分に火を通す。
冷蔵庫は一時的に菌の増殖を抑えるが、暑い時期は多くの物を詰め込んだり、ドアを開ける機会が多くなったりするなど、冷蔵庫内の温度が上昇しやすくなるため、過信しない。

不快な梅雨の時期に食中毒を起こさないよう、各家庭でもう一度衛生面のチェックをしましょう。

問健康福祉課健康指導係 ☎(72)8321

＜家庭での食中毒の予防策＞

- ①清潔
調理前は手をせっけんでよく洗い、肉、魚、卵、毛髪に触れたときは手を洗う。まな板、ふきん、スポンジは細菌が増殖しやすいため、よく洗浄し乾燥させる。時には、消毒も行う。食品は新鮮なものを選ぶこと。
- ②迅速
生鮮食品は常温に放置しない、迅