

# 民生委員・児童委員 ～心と心のつなぎ役～

☎ 社会福祉課 ☎ 0823-43-1638

●市は、「命のバトン（緊急医療情報キット）」を配布しています。

75歳以上のひとり暮らし高齢者の方や高齢者のみの世帯の方などの安全・安心のため、緊急医療情報キット（命のバトン）を配布しています。

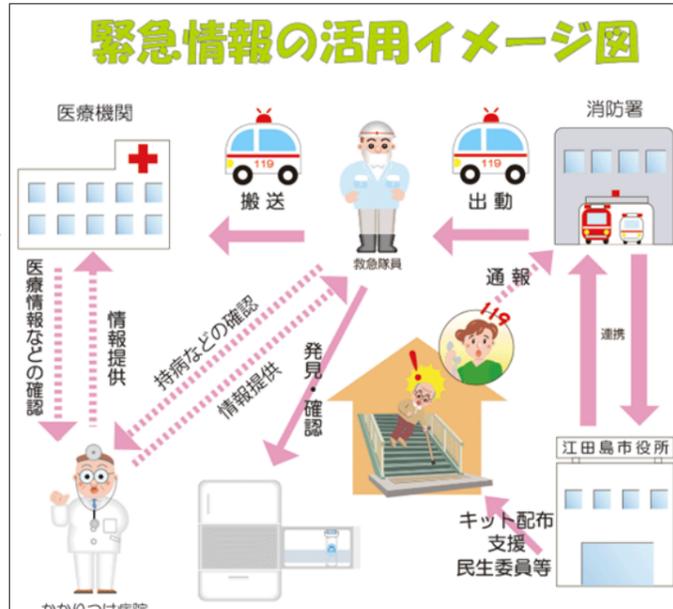
かかりつけ医やかかっている病氣、緊急連絡先など緊急時に必要な情報を記載した『江田島市安心生活カルテ』をバトン（専用のケース）に入れて、冷蔵庫に保管しておくことで、救急隊の迅速な救急活動に活かすことができます。

●『江田島市安心生活カルテ』を作成するために、担当の民生委員・児童委員が、対象となる方にアンケート用紙を持って訪問しています。アンケートの内容は、市の見守り支援管理台帳システムに登録され、『安心生活カルテ』とバトン、目印のシールなどと一緒に、民生委員からご本人に配布します。

民生委員が、アンケートのお願いに訪問した時は、ご協力をお願いします。



広島県民児協  
マスコット  
キャラクター  
「ミンジー」



# 大規模災害に備えて

☎ 危機管理課 ☎ 0823-43-1633

## 新たに人の地域防災リーダーが誕生

9月1日(日)、市役所で令和6年度江田島市地域防災リーダー育成研修会を開催し、受講した26人に地域防災リーダー認定証が交付されました。

研修会では、「市の防災体制」の説明を受けた後、広島県自主防災アドバイザーの徳廣先生を講師に迎え、避難所運営ゲーム（HUG）を行い災害対応について学びました。

今回の認定者とあわせ、市内で265人を地域防災リーダーとして認定しました。それぞれの地域で、ボランティアとして自治会が実施する防災訓練の支援や防災活動を行ってまいります。



## 江田島警察署通信 第98号 江田島警察署 ☎ 0823-42-0110



### ～10月は地域安全運動～

毎年10月11日から20日までの10日間は、「全国地域安全運動」期間です。

「地域安全運動」とは、安全で安心して暮らせるまちを実現するため、それぞれの地域において、地域ぐるみで、犯罪などの防止に取り組む活動を言います。

江田島市では、市や警察などが連携し、地域安全推進員連絡会議、江田島市防犯パトロール、能美防犯パトロール隊、江田島町子供見守り隊などの地域防犯ボランティアが、自主的に地域安全活動に取り組んでいます。

地域防犯ボランティアの主な活動としては、青色パトロール車を使った地域のパトロール活動、地域の清

掃などの環境浄化活動、街頭防犯キャンペーン、子供の登下校時の見守り活動などがあります。

江田島警察署では、「日本一安全安心な江田島市の実現」をスローガンに防犯活動を推進していますが、地域性を熟知し、地域安全のインフルエンサーとなりうる防犯ボランティアの協力無くして、成し遂げることは困難です。

「地域安全活動に参加したい」「地域の力になりたい」という方は、江田島警察署までお問い合わせください。

令和5年は、62件の刑法犯罪が江田島市で発生しています。犯罪のない江田島市を目指して、スクラムを組んで一緒に頑張りましょう！

## たくさんの方が参加しています！～7年目を迎えました。えたじマイレージポイント事業～

☎ 高齢介護課地域包括支援センター ☎ 0823-43-1640

### ■え・た・じ・マイレージポイント事業とは？

住民主体で介護予防に取り組む活動グループを市に登録し、そのグループで活動を行う方にポイントを付与します。貯まったポイントはふるさと産品などの介護予防奨励品と交換できます。

対象は65歳以上の江田島市民です。高齢者の社会参加の促進、生きがいづくりや介護予防による地域づくりを目的としています。興味を持った方、詳しく知りたい方は、お気軽にご相談ください。

### ■活動グループの条件

- ①住民主体で活動し、高齢者が誰でも参加することができ、参加者が4人以上であること。
- ②週1回以上ポイント付与の対象となる活動を実施していること。
- ③活動グループとして登録後、3カ月以上継続して運営すること。
- ④ポイントスタンプを適正に管理し、押印する正副担当者各1人を置いていること。

### ■ポイント付与の対象となる活動

・百歳体操 ・体操、踊り、スポーツなどの運動（1回30分以上の活動であること）

### ■ポイントと交換できる商品一例



江田島特産品セット  
江田島市観光協会



万能味付け醤油  
(有)濱口醤油



マイレージポイントスタンプ

おすすめメニュー

## Cooking 195

ちゃんぽんめん

熱量  
225kcal  
(1人分)



野菜がたくさん摂れる献立になっています。ご家庭でも試してみてください！

### ■作り方

- ① 豚肉、イカは1cm幅に切る。
- ② たまねぎ、ちくわは薄切りにする。
- ③ キャベツは小さめのざく切りにし、ニンジンはいちょう切りにする。
- ④ しめじは食べやすい大きさに切り、葉ねぎは小口切りにする。
- ⑤ 分量の水に★の調味料をあわせる。
- ⑥ 鍋にサラダ油を熱して豚肉、酒、ニンニクを加え炒める。イカ、ちくわ、野菜を加え全体に油がまわったら、⑤を加える。
- ⑦ 麺を入れてひと煮立ちし、麺がほぐれたら葉ねぎを加えて、出来上がり。

### ■材料（4人分）

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| ゆで中華麺…………… 4袋       | ニンジン…………… 40g     |
| 豚もも肉（スライス）…………… 80g | しめじ…………… 40g      |
| 酒…………… 5g           | 葉ねぎ…………… 30g      |
| おろしニンニク…………… 3g     | ★チキンスープ…………… 40g  |
| サラダ油…………… 適量        | ★中華スープの素（顆粒）… 20g |
| イカ…………… 40g         | ★しょうゆ…………… 40g    |
| ちくわ…………… 40g        | ★水…………… 800ml     |
| キャベツ…………… 80g       | ★塩…………… 2g        |
| たまねぎ…………… 60g       | ★こしょう…………… 少々     |

## にこにこ給食センター