

巡回児童相談について

巡回児童相談とは、釧路児童相談所が児童の健全育成を図るため、遠くの地域等を巡回し、児童に係る助言や指導等を行うものです。

■相談内容

- 18歳未満の児童の心や体に関する相談
- 学校や家庭での問題についての相談
- 療育手帳等の判定
- その他児童に関する相談

■申込み

相談実施日の1カ月前までに右記担当へご連絡ください。

※ 5月の相談を希望する場合は、4月17日(金)までに右記担当へご連絡ください。

■会場 町民保健センター

■日程

実施月日	相談時間
5月27日(水)、28日(木)	午前10時30分から午後5時30分 午前8時45分から午後3時45分
7月7日(火)、8日(水)	午前10時30分から午後5時30分 午前8時45分から午後3時45分
9月15日(火)、16日(水)	午前10時30分から午後5時30分 午前8時45分から午後3時45分
10月26日(月)、27日(火)	午前10時30分から午後5時30分 午前8時45分から午後3時45分
令和3年 1月26日(火)、27日(水)	午前11時00分から午後5時30分 午前8時45分から午後3時15分

問合せ／社会・障がい福祉担当（内線1311）

別海町子ども発達支援センターからのお知らせ

子ども発達支援センターでは、子どもの健やかな成長のために、心身の発達に心配のある子どもや障がいのある子どもと、その保護者に対し、適切な支援やアドバイスを行います。

- ことばの遅れや発音が気になる。
- 運動が苦手、手先が不器用。
- 友だちとうまくコミュニケーションがとれない。
- 落ち着きがない、こだわりが強い。 など

子育てに不安を感じたり、子どもの発達で気になることがありましたら、気軽に何でもご相談ください。また、北海道立旭川肢体不自由児総合療育センターから専門職員（医師、療法士等）の派遣を受け、年数回、地域療育支援を実施しています。支援を希望する方は事前にご相談ください。

■相談先 別海町子ども発達支援センター

別海町別海常盤町280番地（児童デイサービスセンターにこっと内） TEL 0153-75-1929

※ 個別療育中や訪問等により電話に出ることができない場合があります。

Eメール betsukai-day@educet03.plala.or.jp

■開所日 月曜日から金曜日（国民の祝日、年末年始等を除く）

■開所時間 午前8時45分から午後5時30分

水沼徳一郎基金奨励金について

本町では、元北海道議会議員である、故水沼 徳一郎 氏の生前の偉業をしのび、町内の農林業、水産業、商工業等の振興を図るために設置された基金から、奨励金を交付しています。

詳しい申請手続きなどについては、右記担当までお問い合わせください。

- 交付対象者 町内在住の個人または団体
- 奨励金対象経費 団体等が産業の振興を図る目的で行う事業に係る経費
- 補助率 交付対象事業に係る経費の2分の1（上限15万円）
- 募集期間 9月30日(水)まで

問合せ／担い手対策担当（内線1417）

融雪期に向けて、家畜排せつ物の 適正な管理を徹底しましょう

が高くなることから、家畜排せつ物の適正な管理について、より一層の徹底を図る必要があります。

堆肥舎、尿だめ、スラリストアなどを自主点検するとともに、適正な家畜排せつ物の管理に努めましょう。

農政課から

長い冬も終わり、別海町にもようやく春が訪れようとしています。

毎年この時期は、融雪とともに家畜ふん尿や、れぎ汁の河川流出などの危険性

問合せ／酪農畜産担当（内線1414・1415）



令和2年度 定期種畜検査の お知らせ

牛、馬、豚の定期種畜検査が8月下旬に実施される予定です。

定期種畜検査を受検するには、7月頃に予定している種畜衛生検査を受検する必要がありますので、希望される方は下記担当にお申し込みください。

申込み・問合せ／酪農畜産担当（内線1414・1415）

乳和食の取組紹介

上西春別中学校2年生が 「New和フェスタ」を開催しました

上西春別中学校の家庭科「地域食材を使った和食」の授業で、乳和食を学び、自らレシピを考案し調理すること、そして牛乳の魅力や乳和食の良さを地域の方にも広めることを目的として、New和フェスタが開催されました。

前段の座学では「頭と食の店sa.en」代表で乳和食の普及に取り組んでいる、管理栄養士の佐久間かおりさんを特別講師として招き、乳和食についての授業を行いました。

オリジナル乳和食試食会では、座学で学んだことを参考に、乳和食の定義である「牛乳を加えて調味料を減らす」調理方法を使ったレシピを生徒たちが開発し、地域の方や保護者に料理をふるまいました。どの料理も、調味料を減らしているとは思えないほど、しっかりした味がついていて、とてもおいしくできていました。

生徒たちが開発した料理や、New和フェスタの様子は町ホームページでご覧ください。



乳和食とは、栄養バランスが良いといわれる和食の欠点である、塩分過多、カルシウム不足を補うもので、牛乳を加えることで調味料を減らし、コクや旨味が増しておいしく減塩できる調理法のことです。

本町では「別海町食育・地産地消推進計画」を策定し、乳和食の推進に取り組んでいます。

乳和食レシピを広報最終ページで紹介していますので、ぜひ、ご家庭でも健康寿命延伸のため、乳和食を取り入れてみてください。

Jミルクのホームページでは作り方の動画を見ることができます。

■紹介ページ

https://betsukai.jp/sangyo/nougyo/syokuiku_plan/syokuiku-torikumi/



■Jミルクホームページ

<https://www.j-milk.jp/nyuwashoku/recipe.html>



問合せ／農業政策担当（内線1412）