

### 아라카와 인포메이션 미니정보 荒川 迷你 信息



問い合わせ先の内線電話をかけるときは、  
区役所代表 03-3802-3111 を先に  
かけてください。

にほんご  
日本語

#### ~ 食中毒に注意 ~

雨が多い梅雨の季節になりました。暑くなると、食べ物に細菌が付きやすくなります。細菌が沢山ついた食べ物を食べると、お腹が痛くなったり、吐いたりします。それは、「食中毒」と言います。



生物だけではなく、加熱（火で料理）した食べ物でも食中毒になることがあります。注意してください。

#### 加熱しても、食中毒になる？

ウエルシュ菌などの細菌は、加熱しても食べ物の中で生きることができます。

#### どんな食べ物に注意する？

カレー、シチュー、煮物など、とろみがある食べ物をたくさん料理した時は、注意してください。

#### どうやったら食中毒にならない？

料理した食べ物は小さく分けて、すぐに冷やします。もう一度加熱する時は、よく混ぜて、沸騰するまでよく加熱します。

問い合わせ 生活衛生課 食品衛生係  
☎内線 428



#### 第40回あらかわの伝統技術展

荒川区の伝統工芸職人の仕事を見て、触って、楽しむことができます。ぜひ来てください！

いつ 7月5日（金）～7日（日）10:00～17:00

どこ 日暮里サニーホール  
ホテルラングウッド4F/5F（東日暮里5-50-5）

いくら 入場無料（0円）

なに 伝統工芸の展示・実演・販売

作っているのを見たり、買ったりできます。

職人体験コーナー  
職人さんから作り方を学ぶことができます。

他にもいろいろなコーナーがあります！

問い合わせ 荒川ふるさと文化館 ☎（3807）9234



えいご  
英語

#### Watch Out for Food Poisoning

We've now entered the rainy season where it rains quite a lot. When it gets hotter, bacteria stick to foods easier. If you eat food with lots of bacteria, your stomach may start to hurt or you may vomit. This is known as food poisoning.

You can get food poisoning not just from raw foods, but also from cooked foods, too. So please take caution.

#### Can I get food poisoning even from cooked food?

*Clostridium perfringens* and other bacteria can survive inside food during the cooking process.

#### What foods should I take caution with?

Take caution when cooking lots of foods with a thick consistency, such as curry, stews, and other boiled foods.

#### How do I prevent food poisoning?

Separate cooked foods into small portions and cool them immediately. When reheating, stir them well and reheat by bringing them to a boil.

#### For more information

Food Sanitation Supervisor, Health Sanitation Section  
☎ Ext. 428

#### ~ 40<sup>th</sup> Arakawa Traditional Crafts Expo ~

You can see, experience, and enjoy Arakawa's traditional craftsmen at work. Please come!

When July 5 (Fri) to 7 (Sun), 10:00 am to 5:00 pm

Where Nppori Sunny Hall  
4<sup>th</sup> & 5<sup>th</sup> floor, Hotel Lungwood  
(5-50-5 Higashinippori, Arakawa-ku)

Cost Free (¥0)

Details

#### Traditional Crafts Expo, Demonstration, and Market

You can watch as crafts are made, and purchase them, too.

#### Craftsmen Workshop Area

Craftsmen teach you how to make crafts.

There are other activities available, too!

#### For more information

Arakawa Furusato Museum  
☎ (3807) 9234



●●●식중독 주의●●●

비가 많이 내리는 장마철이 다가왔습니다. 더운날이 계속되면 음식에 세균 감염이 쉽게 됩니다. “식중독”은 날음식 뿐만이 아니고 가열한 음식물도 식중독에 걸릴 수 있습니다. 주의하세요.

가열해도 식중독이 될까?

웰치간균등의 세균은 가열해도 살균이 되지않고 음식물에 남겨질수가 있습니다.



주의 해야할 음식은?

카레, 스투, 삶은음식등 걸죽한 국물이 있는 음식을 많이 만들때는 주의 하세요



식중독이 되지않기 위하여는?

요리를 한 음식물은 적은 분량으로 나누어 빠른시간에 식혀줍니다. 다시한번 가열할 때는 잘섞은후 다시 한번 잘 끓여 줍니다.



문의처 생활위생과 식품위생계  
☎내선 428



★~★ 제 40 회아라카와의 전통기술전★~★~

아라카와구의 전통공예장인이 하는일을 견학하고 ,만져보고 즐길 수 있습니다. 꼭 놀러오세요!



일시 7월 5일 (금) ~ 7일 (일) 10:00 ~ 17:00

장소 日暮里サニーホール(닛포리 써니홀)  
호텔랭그우드 4F/5F (히가시니혼리 5-50-5)

비용 무료



내용 <<전통공예의 전시·실연·판매>>  
만드는 과정을 볼수있으며 구입도 할수 있습니다.

<<장인체험코너>>  
장인으로부터 만드는 방법을 배울수 있습니다.



기타 여러가지 코너가 있습니다.

문의처 아라카와후르사토문화관  
☎ (3807) 9234



●●●~请注意食物中毒~●●●

进入了多雨的梅雨季节,天气闷热时,食物中会产生各种细菌.如果吃了附有很多细菌的食物,就会有腹痛、呕吐等症状,引起食物中毒.不仅是生食,加热不足的食物也会引起食物中毒,请注意.



加热也会引起食物中毒吗?

产气荚膜梭菌(魏氏梭菌)等细菌,即使加热了,也会在食物中生存.



要注意哪些食物?

咖喱、炖菜、煮菜等,做大量的黏糊状(汤汁)料理时需要特别注意.



怎样才能不引起食物中毒?

做好料理后装小碗或小盒,分成小部分,并马上冷藏.再加热时,要充分搅拌,一直加热到沸腾为止.

问询处 生活卫生课食品卫生係 ☎428 分机



~ 第 40 届荒川的传统技术展 ~

荒川区的传统工艺名匠们将汇集一堂,介绍传统工艺技术和手工制作的优点.邀请家人、朋友一起来参观、体验.

日期和时间 7月5日(星期五)~7日(星期日)  
10:00~17:00

地点 日暮里サニーホール(SUNNY 大厅)  
郎伍德酒店 4楼/5楼(东日暮里 5-50-5)

费用 免费入场



内容 《传统工艺的展示·示范·销售》  
可观看名匠们实际制作,也可购买.



《体验名匠的工作》  
名匠们亲自教授制作方法.还有其他各种展示场角!

问询处 荒川故乡文化馆  
☎03-3807-9234



あらかわこくさいこうりゅうきょうかい

荒川区国際交流協会(AIC)

TEL 03-3802-3798

URL <http://www.arakawa-kokusai.com>

くやくしょだいひょう

区役所代表 03-3802-3111