

### 第6回箱根ジオパーク フォトコンテスト開催中！

箱根ジオパークのフォトコンテストを開催します！

渾身の力作から気軽にスマホで撮った写真まで、あなたが見つけた「次世代へつなげたいもの」をお待ちしています。

#### ◇応募期間

令和4年8月22日(月)～  
令和5年1月9日(月)

#### ◇部門

①地形・地質(ジオ)部門  
②動物・植物(エコ)部門  
③歴史・文化(ヒト)部門

#### ◇各賞

- ①最優秀賞 1点(賞状、副賞)
- ②優秀賞(各部門) 1点(賞状、副賞)
- ③特別賞 3点(賞状、副賞)
- ④エリア賞(各エリア) 1点(賞状、副賞)
- ⑤佳作 30点(副賞)



コンテストサイト

32-8908

#### □問い合わせ

県西地域県政総合センター商工観光課

32-8908

#### ◇応募方法

応募フォームから必要事項を入力し、ご応募ください。

※コンテストサイトへは、こちらから

<https://www.hakone-geopark.jp/information/photo-contest6.html>

#### ◇主催

箱根ジオパーク推進協議会(※)  
※箱根ジオパークエリア(箱根町、小田原市、真鶴町、湯河原町、南足柄市)および神奈川県と地域住民、事業者など構成され、日本ジオパークに認定された「箱根ジオパーク」の維持、発展に向け、さまざまな活動を行っています。

### 食中毒に 「」注意ください！

細菌が原因となる食中毒は高温多湿の時期に多く発生します。

持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)食品は、店内での飲食に比べて調理から食べるまでの時間が長くなります。すみやかに食べるようにしてください。

食中毒菌は肉眼では見えず、食品に菌が付いていても臭い・味・色は変わらないことがほとんどです。「食中毒予防の3原則」を守り、食中毒を防ぎましょう。

#### 食中毒予防の3原則

- ①細菌をつけない・調理の前、生ものなどをさわった後、トイレの後などは、手をよく洗いましょう。
- ②調理器具はよく洗い、定期的に消毒しましょう。
- ③ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、定期的に消毒しましょう。

・肉や魚を保存するときは、他の食品にふれないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。

- ・包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。
- ②細菌を増やさない・傷みやすい食品は室内に放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。
- ・調理した食品は早めに食べましょう。
- ・加熱調理をする食品は中心部まで十分に火を通して、特にお肉は生で食べないようにしましょう。
- ・細菌をやつづける

### 屋外広告物の適正な管理をお願いします。

屋外広告物は、目的地までの案内など様々な情報

までの案内など様々な情報を提供する媒体として広く利用されており、街に活気をもたらすものであります。しかしながら、自由に広告が出されることに乱したり、適切に管理されないと広告物の落下などによる事故の要因となることがあります。そこで、屋外広告物法に基づいて県条例によります。また、許可期間は、町へ申請が必要になります。そこで、屋外広告物法による基準を定めています。

#### □問い合わせ

小田原保健福祉事務所

食品衛生課 32-8000(代表)



#### □問い合わせ

まちづくり課  
内線344