

## 告知

## 令和8年度 ブロック大会開催に向けて

令和8年度のブロック大会は6月23日の近畿ブロック大会を皮切りに順次開催を予定しております。開催に向けて、今月号では、大会開催に向けて着々と準備をすすめている開催支部の支部長をご紹介しますとともに各支部からのメッセージをご紹介します。

**北海道・東北ブロック** 開催支部：秋田県支部

つなげよう安全・とどげよう安心「美の国あきた」から

◆令和8年7月16日(木) ◆参加予定：約300名

◆あきた芸術劇場「ミルハス」

令和8年度北海道・東北ブロック大会は7月秋田市にて開催いたします。

食の安全・安心という役割を担う食品衛生協会の活性化のため、いまあるさまざまな課題に対し前向きな意見交換の場となりますよう進めてまいります。

久保田城跡のお堀に蓮が咲く頃に、美味しい食、美しい自然、豊かな文化のまち「秋田」にて皆さまのお越しをお待ちしております。



阿部 恭子 会長

**関東甲信越ブロック** 開催支部：山梨県支部

霊峰富士を眺めに来てください

◆令和8年7月9日(木) ◆参加予定：約120名

◆ホテル 鐘山苑

山梨県支部では、会員の減少、指導員の高齢化などによる支部・支所の運営に苦慮しているところです。

このため、HACCPによる衛生管理の推進、食中毒防止対策、食品衛生協会の運営などさまざまな課題について、皆さまとの活発な意見交換、情報共有を進めたいと思います。

世界文化遺産の富士山の麓で、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



細谷 憲二 会長

## CONTENTS

- バックナンバーをHP ([https://www.n-shokuei.jp/outline/jfha\\_news.html](https://www.n-shokuei.jp/outline/jfha_news.html))に掲載中
- 令和8年度 ブロック大会開催に向けて ..... 1～2
  - 第12回 衛生管理推進委員会 開催/第11回 福利厚生委員会開催 ..... 3
  - 令和8年度 日食協HACCP人材育成事業 各種研修会のご案内 / 2026年度 実習研修会のご案内 ..... 4
  - 「火災見舞金」制度のご案内/「てあらウィ〜」で手洗い習慣を全国へ発信中!! ..... 5
  - 共済金支払状況 ..... 6
  - (広告) ..... 7
  - 出版インフォメーション ..... 8

**東海北陸ブロック**

開催支部：岐阜県支部

**歴史情緒あふれる飛騨高山でお待ちしています**

- ◆令和8年7月16日(木) ◆参加予定：約200名
- ◆ひだホテルプラザ

国内外からの観光客は増加し続け、一層食の安全確保が求められております。一方で、原材料費の高騰など食品業界を取り巻く環境は厳しさを増し、各支部では会員の減少などさまざまな課題を抱えております。ブロック内の皆さまと情報を交換し、親睦を深め、協会事業の発展に努めてまいりましょう。

この機会に古い町並みを散策するなど飛騨をご堪能ください。



洲岬 孝雄 会長

**近畿ブロック**

開催支部：京都市支部

**悠久の歴史を持つ「古都」京都でお待ちしています**

- ◆令和8年6月23日(火) ◆参加予定：約150名
- ◆リーガロイヤルホテル京都

これまで食品衛生指導員は、地域の食品衛生の推進役として活動されてきました。しかし、最近では食品衛生協会員の減少とともに食品衛生指導員の数も減少しています。

食品衛生協会がこれからも地域の食品衛生の推進に重要な存在となるよう、情報交換ができる有意義な場にしたいと思っています。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



山本 隆英 会長

**中・四国ブロック**

開催支部：広島市支部

**ようこそ「国際平和文化都市」ヒロシマへ**

- ◆令和8年7月17日(金) ◆参加予定：約400名
- ◆ホテルグランヴィア広島

混沌とした世界情勢の中、「国際平和文化都市」で開催する大会は、平和への認識を見つめなおすよい機会です。また、広島には原爆ドームと近隣に宮島の二つの世界遺産もあり、世界的な観光地です。

この広島で、食の「安心・安全」を担う皆さまがたと情報交換できる機会を得たことを楽しみに、会員一同心よりお待ちしております。



大谷 博国 会長

**九州ブロック**

開催支部：宮崎県支部

**温暖な気候、温かい県民性、  
海の幸山の幸食材宝庫の「日本のひなた」みやざきへ**

- ◆令和8年7月2日(木) ◆参加予定：約800名
- ◆シーガイアコンベンションセンター

食品衛生指導員体験発表や「食」をテーマとした講演を開催し、私たちのこれまでの取組みの重要性を再認識するとともに、今後の事業活動に反映させることを目的とした大会を目指します。

また、食材の宝庫を生かした「宮崎牛」の試食会も企画しておりますので、皆さまのご来県を心よりお待ちしております。



黒木 廣伸 会長

## 報告

## 第12回 衛生管理推進委員会 開催

令和8年2月10日(火)午後2時より、食品衛生センター6階講堂にて第12回衛生管理推進委員会を開催いたしました。委員長に則竹委員(愛知県支部長)、副委員長に出立委員(和歌山県支部長)が選任され、則竹委員長を議長に事務局より本年度主要事業の進捗状況を報告した後、以下の協議事項について、協議、意見交換が進められました。

## ●「食品衛生指導員制度運営規程」の改正について

## 【主な改正案】

- ① 食品衛生指導員の資格要件の拡大
- ② 食品衛生指導員養成講習の効率的、効果的な運用

## ●令和8年度食品衛生指導員巡回指導重点指導目標・

## 手洗いマイスター活動スローガンの設定

## 【令和8年度食品衛生指導員巡回指導重点指導目標】

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の  
定着と振り返り

～合言葉は「五つ星」！指導員の力で食品衛生～

## 【手洗いマイスター活動活性化のためのスローガン】

「手洗いマイスターがつなく、食の安心の輪」

## ●その他(意見交換)

- ・サステナブルな食品衛生指導員活動
- ・「食の安心・安全・五つ星」の推進について
- ・手洗いマイスター活動について
- ・食品衛生指導員活動特別補助金の交付について

則竹委員長



衛生管理推進委員会 会議風景

(食品衛生推進部)

## 報告

## 第11回 福利厚生委員会 開催

令和8年2月12日(木)午後2時より、食品衛生センター6階講堂にて第11回福利厚生委員会を開催いたしました。委員長に小杉委員(三重県支部長)、副委員長に石井委員(茨城県支部長)ならびに福島委員(広島県支部長)が選任され、小杉委員長を議長に議事が進行されました。

## ●「食品営業賠償共済」Web受付システムの今後の活用

今後検討している追加機能の方向性を協議。

## ●「食品営業賠償共済」制度改定

従来よりわかりやすく、加入促進に繋がるような制度を目指し、加入受付業種の見直しを中心に、制度改定について事務局より提案し協議。

## ●「食品営業賠償共済」普及推進員制度の見直し

普及推進員(三井住友海上火災保険(株)代理店)が行う業務の明確化および食協との連携強化をするため、普及推進員制度の見直しや現状にあわせた実施要領の作成等について協議。

## ●新規保険制度の導入検討について

共済事業をより効果的に推進いただけるように、新たな保険制度の導入について事務局より提案し協議。

ご参加いただきました委員の方がたからのご意見や課題を活かし、今後の制度内容を検討してまいります。



小杉委員長



福利厚生委員会 会議の様子

(共済部)

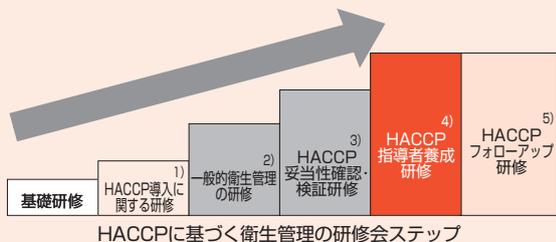
**告知**

**令和8年度 日食協HACCP人材育成事業 各種研修会のご案内**

日食協では「HACCPに基づく衛生管理」に関する研修として、各ステップにおける研修会を実施しております。令和8年度上半期のスケジュールは表のとおりです。開催日程や申込期間等は、詳細が決まり次第、ホームページにてご案内させていただきます。

また、本研修とは別に、各種テーマのeラーニング講座もございます。本研修と合わせて、または社内研修の一環として幅広くご活用いただける内容となっております。団体でのお申込みも対応しておりますので、ぜひご利用ください。(公益事業部)

研修名	実施方法	実施内容
基礎研修	Webライブ配信 第1回：5月13日(水) 第2回：7月23日(木)	食品の衛生管理の基礎となる一般的な衛生管理や、病原微生物について学びます。
3日間研修	集合型(東京) 第1回：6月予定 第2回：9月予定	コーデックス HACCP にそって、7原則 12手順について学び、座学とグループ演習により自ら HACCP を構築できる人材を育成します。
指導者養成研修	第1回： eラーニング：7月～予定 ライブ配信：8月予定 第2回：令和9年2～3月頃予定	HACCPを導入・運用する事業者には、わかりやすく適切な指導・助言ができる人材を育成します
フォローアップ研修	ライブ配信(6月予定)	HACCP指導者養成研修の修了者を対象に、食品衛生の知識および衛生管理技術の向上のための講義を行います。



HACCPに基づく衛生管理の研修会ステップ

日程、お申込みの詳細はホームページをご覧ください  
<https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp.html>



- 1) 本研修は、「HACCPシステムについて相当程度の知識を持つと認められる者」(平成9年2月3日付け衛食第31号・衛乳第36号厚生省生活衛生局食品保健・乳肉衛生課長連名通知)の要件、「4.2.3 HACCP 教育訓練証明(1)概ね3日間のHACCP講習の修了」(食品安全マネジメントシステム審査員の資格基準(JRCA AF140)2024年4月1日施行)に対応するものとなります
- 2) 基礎研修の受講もしくは微生物の基礎知識を有していることが必要です
- 3) 本年度の実施はありません
- 4) 本年度はHACCP指導者養成研修<sup>4)</sup>の中で相当するカリキュラムを実施します
- 5) HACCP導入に関する研修もしくは3日間相当の研修<sup>1)</sup>の受講が必要です
- 6) HACCP指導者養成研修<sup>4)</sup>を修了された方のみご受講いただけます

**こちら  
食品衛生研究所**

**2026年度 実習研修会のご案内  
— 基礎を学び、即戦力となる実習研修 —**

食品衛生研究所では、食品検査や品質管理業務に携わる皆さまのスキルアップを支援する実習研修会を開催しています。経験豊富な講師陣と専門スタッフが直接指導いたします。

各講座では各分野で最前線で活躍する講師陣が、実践ノウハウを丁寧に指導します。広々とした実習環境と充実した設備を活用しながら、機器の操作や検査手法を実際に手を動かして学ぶ実践型の研修です。

「聞いて終わり」ではなく、「できるようになる」研修だから、すぐに現場で役立ちます！

「基礎から応用まで」幅広い内容で、初心者の方も経験者の方も即戦力となる知識と技術を身につけられます！

今回は、2026年度に開催予定の実習研修コースをご案内いたします。

●2026年度 実習研修スケジュール(予定)

開催月	実習研修会名
5月	理化学試験の基礎実技研修
5月	食品微生物入門1日
6月	食品微生物初級2日間
6月	食品汚染カビ検査実習
7月・2月	異物混入対策
9月	食物アレルギー検査実習
11月	食品微生物中級2日間

\*2026年2月現在

●特におすすめ！

「理化学試験の基礎実技研修」(5月開催)は基本をしっかり学べる人気コースです！

食品微生物に関する研修は「入門1日」、「初級2日間」、「中級2日間」と順にステップアップする内容ですので新入社員研修やスキルアップ研修に最適です！



研修を行う実習室

●最新情報は公式サイトで！

今後の詳細やお申し込み情報は、随時ホームページにてご案内いたします。

実践的なスキルを身につけたい方、ぜひご参加ください！

お問い合わせ先

検査事業部  
 TEL：042-789-0218  
 E-mail：kenshu@jfha.or.jp

HPからもお問い合わせできます





あんしんフード君  
食品営業賠償共済

## 加入者特典 **【火災見舞金】** 制度のご案内



「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」では、加入者の営業施設が火災によって損害を受けた場合、損害程度に応じて**最高10万円**のお見舞金を給付しております。

全焼はもちろん、調理場で油を加熱していた鍋から出火しぼやとなった場合や、隣家からの類焼被害も対象としています。毎年度100件程度のご申請があり、令和7年度は1月末時点で73件489万円をお支払いしており、多くの加入者にお役立ていただいております。

火気の使用頻度が高い食品事業者は常に火災のリスクと隣合わせですが、とくに**12月から3月にかけては暖房機器の使用が増えることや空気の乾燥により火災発生件数が非常に多い時期**です。今季、営業施設にて火災に見舞われた加入者の皆さまは、ご申請漏れのないようご注意ください。

ご申請については、火災見舞金申請書に罹災証明書（コピー可）を添えて管轄の食品衛生協会を通じて申請いただきます。事故が発生した場合は、管轄の食品衛生協会へご連絡ください。

※消火活動に伴う消防破壊（水損）は対象外です。

### 見舞金支給額と令和7年度支払実績

損害程度	損害割合	見舞金額	令和7年度支払実績	
全焼	80%超	10万円	38件	380万円
非全焼	50%超～80%以下	5万円	0件	0円
半焼	25%超～50%以下	5万円	8件	40万円
部分焼	5%超～25%以下	3万円	21件	63万円
損害軽微	5%以下	1万円	6件	6万円
合計			73件	489万円

(共済部)



### 「てあらウイ〜!」で手洗い習慣を全国へ発信中!!

日本食品衛生協会は、公益社団法人ACジャパンが実施する2025年度支援キャンペーン対象団体として採択を受け、令和7年7月1日から1年間、テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、交通広告など多様なメディアを通じて、「手洗い」の重要性が全国に発信されています。

本キャンペーンでは、タレントの小島よしおさんを起用したテレビCM「てあらウイ〜!」を放送。小島さんが「手洗いの化身」として登場し、子どもと一緒に手洗いのたいせつさをユーモラスに伝えていきます。このほか、ラジオや新聞、雑誌等を通じて、家庭での手洗い習慣を広め、国民の衛生意識をさらに高めていきます。安全で健康的な生活環境の実現に向けたこの活動に、ぜひご注目ください。



【てあらウイ〜! 目撃情報】令和8年1月、東京駅の改札外・丸の内地下中央通路にある大型ポスターボード「パノラマ東京」にて、BC判ポスターが10枚並ぶ大々的な掲示が実施されました。JR線と東京メトロ丸ノ内線をつなぐ通路を利用する大勢の方にご覧いただきました。

協力 ACジャパン

## 被害者多数により賠償金、負担費用が高額化！万が一に備え「あんしんフード君」の加入検討を！

### Close Up 解説 サルモネラ食中毒の支払い事例・重症化リスクも！

今回紹介する事例はサルモネラ属菌による食中毒です。加入者が提供した料理によりサルモネラ食中毒が発生し、被害者94名に対して損害賠償金4,528,551円、施設の消毒費用265,309円や食事代の返金130,318円、特別費用452,855円をお支払いしました。

一般的にサルモネラ属菌は鶏やアヒルなどの家禽類や牛、豚などの家畜などさまざまな動物の体内に生息しています。また、乾燥には強いとされていますが、加熱には弱いことから、食中毒予防対策としてはまず「よく加熱する」ことが挙げられます。

サルモネラ食中毒が発生した場合、子供や高齢者は重症化する場合があります。賠償金額も高額となる可能性があります。食品営業のさまざまなリスクを補償する「あんしんフード君」へのご加入をお勧めいたします。  
(共済部)



No	事故分類	事故区分	事故発生日	共済加入		加入コース	営業種類	年間掛金(円)		事故の状況	被害者数	共済金額(円)	
				支部	支所			年間掛金(円)	休業掛金(円)				
1	食中毒	カンピロバクター	2025.08.19	神奈川県	厚木地区	あんしんフード君	飲食店 仕出し・弁当	11,000		提供したとり肉料理によるカンピロバクター食中毒。	8	賠：136,740 特：13,674 生：44,000 計：194,414	
2		サルモネラ	2025.08.06	奈良県	桜井	あんしんフード君	飲食店	8,500		提供した料理によるサルモネラ食中毒。賠償金のほかに消毒費用および食事代の返金費用を支払った。	94	賠：4,528,551 特：452,855 消：265,309 生：130,318 計：5,377,033	
3		ノロウイルス		2024.02.13	埼玉県	川口市	スーパーあんしんフード君	仕出し・弁当	11,000 2,700 傷：11,700		キッチンカーで製造販売した弁当によるノロウイルス食中毒。賠償金のほかに休業期間3日間分の休業補償金を支払った。	47	賠：1,000,765 休：100,409 特：110,118 計：1,211,292
4				2025.04.09	栃木県	宇都宮	あんしんフード君	飲食店	18,400 3,700		提供した仕出し弁当によるノロウイルス食中毒。賠償金のほかに休業期間6日間分の休業補償金を支払った。	19	賠：354,299 休：330,893 特：68,519 計：753,711
5	施設賠償事故	施設リスク	2025.11.03	埼玉県	坂戸	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000		キッチンカー営業中に設置していたパラソルが強風で飛び走行中の車両を破損させた。車両修繕費用662,202円、代車費用357,500円を認定。	-	施：1,019,702 特：101,970 計：1,121,672	
6		業務リスク		2025.12.16	埼玉県	草加	あんしんフード君	仕出し・弁当	739,400 680,100		従業員が弁当を配達する際、配達先で階段から転落し壁に衝突し壁を破損させた。	-	施：562,100 特：56,210 計：618,310
7				2025.12.13	富山県	高岡	あんしんフード君	飲食店	8,500		従業員が配ぜん中に飲み物をこぼしお客さまのバッグを汚損させた。	-	施：440,100 特：44,010 計：484,110
8		漏水リスク	2025.09.05	宮崎県	宮崎市	あんしんフード君	飲食店	8,500		店舗に設置しているエアコンの排水管から漏水し、隣の店舗を汚損した。施設の清掃・修繕費299,170円、休業期間18日間分の損害費用718,911円を支払った。	-	施：1,018,081 特：101,808 計：1,119,889	
9	受託物賠償事故	受託物リスク	2025.12.08	北海道	釧路	あんしんフード君	飲食店	18,400 3,700		取引先から借用しているタブレット端末を落として破損させた。	-	受：43,600 特：4,360 計：47,960	
10		携帯品リスク	2025.10.14	愛知県	岡崎	あんしんフード君	飲食店	18,400 3,700 現：10,000		店舗内でお客さまの靴が盗難にあった。	-	受：68,310 特：6,831 計：75,141	

支払い日(2026.1.1～1.31抜粋)

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

※ご加入された支部・支所と営業所在地が異なる場合があります。

賠：生産物賠償金、施：施設賠償金、受：受託賠償金、消：消毒費用、

生：生産物自体の損害、休：店舗休業補償金、特：特別費用、計：合計共済金

総合食品  
賠償共済

## 「あんしんフード君」 の制度概要

はこちらをご覧ください！

※音声付きの動画が流れます(字幕あり)

※スマートフォンやパソコンからアクセスしてください



制度のご案内(約10分)  
<https://pipm.co/mg5d>



支払事例ご紹介(約5分)  
<https://pipm.co/pcsq>



日本食品衛生共済協同組合員の皆様へ  
業務災害補償プランのご案内

MS&AD 三井住友海上 VOL.255

従業員や企業を巡るトラブルへの備えは万全ですか？

次のような場合に補償されます。

業務中の事故で  
従業員等が死亡した



業務中の事故で従業員等  
が入院・手術・通院した



従業員やその遺族から  
業務が原因のケガで  
訴えられた



従業員等にハラスメント  
で訴えられた



実際の保険金支払い事例

- (1) 従業員がお弁当の配達業務中、ビルの階段で足を滑らせて足首と手首を捻挫した。  
⇒通院補償保険金：30万円
- (2) 飲食店管理職が長時間勤務による過労が原因で脳過労障害となった。  
⇒使用者賠償保険金：1億6,800万円 (使用者賠償責任補償特約)

※「使用者賠償責任補償特約」は、従業員等が保険期間中、業務に従事している間に被ったケガまたは病気のために、事業者等が負担する法律上の損害賠償責任や訴訟費用等を補償します。

この広告は補償の概要を説明したものです。詳細については、パンフレットにてご確認ください。

》ご興味のある方はお近くの普及推進員までお問合せください。

取扱幹事代理店：株式会社フードセーフティ企画  
TEL：03-5830-7201 (平日 9:00~17:00)

住所：東京都台東区寿4丁目15-7 (7階)  
承認番号：B25-100068 承認年月：2025年4月

ジブラルタ生命は、食協生命共済保険取扱会社です。

ジブラルタ生命保険株式会社 VOL.255

食協生命共済保険

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントが、あなたとご家族の生涯にわたるご希望、将来設計などをお聞きして、あなたに必要な保障額(保障のカチ)を算出し、それに合わせた保険をオーダーメイドします。

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタント サービスを活用してみませんか？



生涯を通じて必要な資金を一緒に考えてみませんか？

「9+1の安心」

1 毎月の生活資金	4 住宅資金	7 相続対策資金	+	1 老後の生活資金
2 教育資金	5 死後の整理資金	8 長期療養資金		
3 結婚資金	6 緊急予備資金	9 親の生活・介護資金		

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客様それぞれの状況に応じて、保険によって備えておくべき経済的なリスクを「9+1」の資金に分類し、万一の死亡や不測の入院などに際しても、ご家族が困ることの無いよう最適なプランのご提案を行っています。詳しくは当社のライフプラン・コンサルタントにご相談ください。

ジブラルタ生命保険株式会社

本社/〒100-8953 東京都千代田区永田町2-13-10

ジブラルタ生命のホームページ <https://www.gib-life.co.jp/>

コールセンター

0120-37-2269

【受付時間】平日 9:00~18:00 土曜 9:00~17:00 (日・祝・年末年始を除く)



# 出版

## INFORMATION

担当:出版部普及課  
E-mail:fukyuuka@jpha.or.jp

価格改定前の今がチャンス!!

# 『はじめようHACCP』特別販売 実施中

令和8年3月31日まで



↑食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

期間限定・特別販売

# はじめようHACCP

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (小規模な一般飲食店事業者向け)

# はじめよう HACCP

### HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)



公益社団法人日本食品衛生協会

- 体裁：A4判・カラー  
本体70ページ  
スタートノート12ページ付き
- 特別価格：440円(税込)  
※定価は770円(税込)

『はじめようHACCP』(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け))は平成30年2月の初版発刊以来、HACCP義務化を経てHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を推進するための教材として、多くの方がたにご活用いただいています。

令和6年1月、「小規模な一般飲食店事業者向けHACCP手引書」が改訂されたことから、手引書に則して再構成した改訂版を、令和8年4月以降に発刊予定です。なお、近年の資材高騰や物流費用上昇等の事情により、定価をこれまでの770円から1,100円(税込)へ改定となりますことをご了承ください。

これを機に、3月31日までの期間限定で、現行の『はじめようHACCP』の特別販売を実施しています。在庫次第で販売終了となりますので、**終売前・価格改定前**にぜひお買い求めください。

### 改訂版の概要

- 衛生管理計画の作成から実施・記録・振り返りまでを4ステップで整理
- 一般衛生管理と重要管理の各項目に、現場で起こりがちな事例や改善の工夫をまとめた“衛生アドバイス”を随所に掲載

送料 1回かつ1か所あたりのご注文金額が税込で3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円

## 3月号の内容

### 食と健康

### 食品衛生研究

#### 月刊「食と健康」

- ◆特集 「食の感動」を支える食品安全文化～性弱説と行動科学で現場を動かす人材育成～
- ◆現場で役立つ食品衛生知識：これからママになる方と赤ちゃんに優しい食品提供を
- ◆指導員のひろば：食品衛生指導員としての地域活動(鹿児島県支部 日置地区支所)
- ◆食協事業：食品衛生指導員青年部の使命！楽しい手洗い教室で正しい手洗い習慣を(滋賀県支部 大津市支所)

#### 月刊「食品衛生研究」

- ◆ミネラルウォーター類中のPFOS及びPFOAの試験法
- ◆有害物質等分析法の妥当性確認ガイドラインの改正
- 【受賞演題】養殖サーモンにおける飼料由来酸化防止剤の残留実態調査
- 【受賞演題】行動変容ステージに応じた効果的なHACCPの指導

月刊誌の定期購読・図書のご注文・お問い合わせは、タイトル右横の二次元コードをスキャン!

### 編集後記

「明けまして～」の挨拶をしていたら、暦はもう3月。飼い犬の誕生日が3月で、施設から引き取る際、命に苦勞したのが懐かしい思い出です。3月にちなんだ藍子と寿子(すずこ)、今後の健康と長寿を願っています。(澁谷)