スマートな豊平小學校竣功

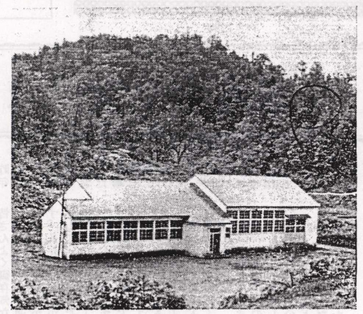
幹下駄から約七折の奥沢に、こんど豊平小学校が建ち、六十一人の児童は、新しい教室で一生懸命勉強にはげんでいます。

この学校は昭和二十八年に宵闇高根拡張式会社が豊平拡張式会社に組織がえされたのち、三十年に豊平拡張式会社が開拓し、耕いんで年々出荷があがり、開拓当時は、僅か十六人より居なかつた小学生も今年は六十一人にも殖えてしまい、見渡は往復十六粁の道を幹下まで毎日通つていたのですが、吹雪の日にはどうしても学校へ行けないこと度々でした。

それでとりあえず二十九年の十二月から拡張住宅の一部を借りて分校を開いてきました。

こんど建てられた校舎は約三千坪の敷地に屋内体育場三〇坪と二つの教室をもつ建坪八七坪のスマート な建物で、工事は昨年十一月に留聞コンクリート工業株式会社の手で着工、工事費は二六五万円かゝりました。現在先生は校長先生も入れて三人ですが、拡張式会社が、拡張住宅の近くに、新しく建てて行くものと思われます。

なおここには豊受小学校の校舎も相当に古くなつて、危険ですので、新しく建てかえられます。昨年開校した綾ヶ丘小学校も校舎がまだ手狭なので、一三二坪程度増築されることになつております。このように市内の学校施設も年々充実されて行くことは喜ばしいことです。



写真は五月二十四日竣功式を終えた豊平小学校々舎全景

産業災害の絶滅を 七月一日から安全週間

ことしもまた七月一日から（六月中は準備期間）職場の災害をなくするため、各事業場、業種団体などが全国一斉に、この安全週間を実施すること になりました。期間中に職場の整理整頓、清掃、作業衣その他衣服を整えること、機械設備の点検整備などを励行実行され、安全体制について具体的に計画をたたられるように努めてやみません。

電報・郵便・新聞の配達員がこまっています

◎各戸に標札を出しましょう。
◎郵便には宛先をはっきり書きましょう。
◎畜犬は必ず、つなぎましょう。

中小企業特別融資制度 一カ月の成果について

ことし三月の定例市議会できまった、留聞市中小企業特別融資制度が四月一日から受付を開始、既に設聞資金については二件七十万円、運転資金については二件七十一件百九十万円の貸付決定をみましたが、この制度は年中受付けておりますがまだよく業界の方に理解されていないようですので、次にその制度のあらましを申し上げますから、多数の御相談をお待ち致します。

× × ×

この制度は市内の中小企業の育成増興と経営の合理化を促進し、その経済的地位の向上と事業繁栄の基礎となる金庫の円滑化をはかるため、市、道信用組合協会、市中の金融機関（拓銀と信金）と提携して融資のみちを開こうとするものです。その内容はその当時も申しのべましたが、

1 運転資金の場合は協同組合、企業組合は一件につき五千万円以内その他の場合は一件につき三千万円以内

2 設備資金の場合は協同組合、企業組合は一件につき百万円以内その他の場合は一件につき五千万円以内

一件につき五千万円以内を貸出し、その期間は運転資金六カ月以内、設備資金三カ年以内で、原則的に物的担保を必要とし、運転資金二十万円以内の場合は確実な保証人が二名以上をつけ、又は一件につき百万円以内の場合は一名以上をつければ担保をのぞくこともでき、利率は日歩三銭以内で、金融機関と協定することになつております。

運帯保証人に名以上をつけ、又は一件につき百万円以内の場合は一名以上をつければ担保をのぞくこともでき、利率は日歩三銭以内で、金融機関と協定することになつております。

融資申込

	4月分		
運転資金	12件	3,100千円	
設備資金	1件	203千円	
銀金	13件	3,300千円	
拓信	9件	3,550千円	
	4件	1,800千円	
計	13件	5,350千円	

住宅の補修を急ぐ方へ 資金の貸付申込

受付六月五日～六月十六日

この制度は既に建っている住宅で一寸手入れすれば安心して暮して行けるように改修が出来る家を、この制度で申込みなさせて上げたいというのが、その制度の趣旨ですが、そのお融資は防寒、防火、耐震の為の補修で、期間は夏の間北海道では殆んど同じ、百グラムで三九〇カロリーの熱量を持つています。疲労したときなどには大へん熱量をおぎなえ、効果も十分です。

しかし、お砂糖にはこんな欠点もあります。

第一に、含水炭素は体の内で燃焼するときビタミンB1が必要ですが、お砂糖自体はこれを全然含んでいませんので、いきおい人体からB1を奪うことになります。

第二には、おなかのすいている時間分の多いものを食べさせるとよく、はくこあるのはこのためです。

第三に、砂糖はもつとも乳酸菌の工になやすく歯をいためます。

ここまでした欠点は、どうしたらよいのでしょう。

先づ食品の組合せにバランスをとることです。

例えば子供に角砂糖をかじらせるより、砂糖水にしてやることにより一つの欠点を補えるわけです。

では、お料理にはどのようにお砂糖を使えばよいでしょうか、一般的にいえば味の材料などには お砂糖は少なく、そうでないものには多く使うのがコツです。

やわらかいローソクやマッチの取扱いにも十分注意すること。

港のやくわり!!

（日本港湾協会誌から）

▲港おこり

まず港という文字をよくごらんになつて下さい。サンズイ、つまり水のほとりに葵（まち）がある。これが港のあるがまほとりに葵（まち）がある。これが港のあるがまほとりに葵（まち）がある。これが港のあるがま