



健康づくりセンター

高齢者予防接種のご案内

高齢者肺炎球菌ワクチン

対象者

町内に住民登録があり、過去に肺炎球菌ワクチンを接種したことがなく、次のいずれかに該当する方

- ・令和3年度に65・70・75・80・85・90・95・100歳の誕生日を迎える方
- ・60歳以上65歳未満で心臓・腎臓・呼吸器の機能に障害(身障手帳1級程度)のある方、またはヒト免疫不全ウイルスにより免疫の機能に障害を有する方で接種を希望する方

接種期限

令和4年3月31日(木)

町が助成する額

2,000円

※生活保護世帯の方には、接種費用を全額助成

高齢者インフルエンザ

対象者

町内に住民登録があり、
・接種日に満65歳以上の方
・60歳以上65歳未満で、

心臓・腎臓・呼吸器の機能に障害(身障手帳1級程度)のある方、またはヒト免疫不全ウイルスにより免疫の機能に障害を有する方で接種を希望する方

接種期限 12月31日(金)

町が助成する額

1,500円

※生活保護世帯の方には、接種費用を全額助成

その他

65歳以上の方、接種期間中に65歳になる方には、9月下旬に予診票を送付しました。

共通事項

接種医療機関

- ① 町内医療機関、山武郡市医師会・旭匠医師会に加入している医療機関
 - ② 千葉県内定期予防接種相互乗り入れ協力医療機関
- ※①②以外の医療機関で接種を希望する方は、接種する前に健康ごども課へご相談ください。

接種方法

接種を希望する方は、医療機関へ予約のうえ、接種を受けてください。

※予診票が郵送されていない方で接種を希望する方は健康ごども課へご連絡ください。

健康ごども課健康づくり班
08(8)3400



手作り料理を食卓に

豆腐白玉のみたらし団子

材料(4人分)

- 豆腐(木綿) 1/3丁(100g)
- 白玉粉 70g
- 〈水溶き片栗粉〉
- 片栗粉 小さじ1
- 水 小さじ2
- 〈みたらし餡〉
- ① 砂糖 大さじ4
- しょうゆ 大さじ1
- 水 大さじ3



作り方

- ① ボウルに白玉粉と木綿豆腐を水きりせずに入れる。豆腐をくずしながら白玉粉とよく混ぜ合わせる。
- ② 滑らかになるまで混ぜ、お好みの大きさに丸める。
- ③ 鍋に湯を沸かし、②を入れる。浮いてきたものから冷水にとる。
- ④ 別の小鍋に①を入れて中火にかけ、砂糖を溶かすようによく混ぜる。沸騰してきたら弱火にして水溶き片栗粉を加えて混ぜる。火を強めて透明感が出るまでヘラで手早くよく混ぜる。
- ⑤ 水気を拭き取った③の団子を串に刺し、④をかける。

【1人分栄養価】エネルギー125kcal たんぱく質3.2g 脂質1.4g 食塩相当量0.7g