

歯科衛生士の復業や
就業を支援する
研修会を開催

千葉県の歯科医院では、
歯科衛生士が不足していま
す。歯科衛生士復業のため
の講習会を開催しますので、
ご参加ください。

と き

◎1回目

平成24年1月29日(日)

午前9時30分～午後4時

◎2回目

平成24年2月5日(日)

午前9時30分～午後4時

感染性胃腸炎に
ご注意を!

ノロウイルスによる感染性胃腸炎は、秋から冬にかけて増加します。ノロウイルスは、かきなどの2枚貝を生で食べることにより感染したり、感染したヒトの便や吐物に触れた手などから感染します。

学校、保育所、社会福祉施設などでは集団発生になることがありますので、日ごろから感染予防のために、次のことに心がけましょう。

- 食事の前などに手洗いを十分行いましょう。
- 便や吐物の処理には、使い捨てビニール手袋・マスクを着用し、ペーパータオルなどを用いましょう。
- 処理後の床や患者が触れた場所などは、適正な濃度の塩素系消毒剤で消毒しましょう。

◆問い合わせ

千葉県疾病対策課
☎043-223-2665

ところ

◎1回目

東京歯科大学歯科衛生士
専門学校

◎2回目

千葉県立保健医療大学

対象 衛生士資格を持つ
未就業の方

定員 100人

※申込先着順

受講料 無料

申込方法 住所、氏名、電話
番号を記入し、FAXでお
申込ください。

※電話でも受付ます。

◆申込・問い合わせ

北原学院歯科衛生専門学校

☎047(341)8115

FAX047(343)5523

いきいき元気!料理
講習会 参加者募集

と き 平成24年1月26日(木)

午前10時～午後1時30分

ところ 健康づくりセンター
「プラム」

内容 鶏肉入りかやくご
飯、豆腐の香り揚げ、他

持ち物 エプロン、三角布

参加費 無料

対象 60歳以上の方

定員 25人

※定員になり次第締切

締切 12月26日(月)

◆申込・問い合わせ

健康管理課健康管理班

☎(82)3400

手作り料理を食卓に!

町食生活改善協議会

材料 (4人分): 1人分 エネルギー 258 kcal

さんま
(三枚おろし) 240g

① { しょうゆ 小さじ2
みりん 小さじ2
からし 小さじ2

かたくり粉 小さじ4

揚げ油 適宜

ピーマン 60g

レモン (くし形切り) 1/2個

さんまの辛子揚げ



作り方

- ①さんまは1枚を3つに切る。
- ②①を混ぜ合わせ、①を漬ける。
- ③ピーマンは大きめの乱切りにする。
- ④③は素揚げし、②はかたくり粉をまぶして170度に熱した揚げ油でからりと揚げる。
- ⑤器に盛ってレモンを添える。