保健の掲示板

◎健診·相談

とき	行事名	対象者	受付時間	
	健康相談	希望者	午前9時~11時30分	
10070(0)			午後1時~3時	
12月7日(月)	よい歯ぴか ぴかキッズ (健康相談)	平成26年10月生まれ	1回目 午後1時 2回目 午後2時	
12月10日(木)	2歳児歯科健診	平成25年9月~ 10月生まれ	午前9時~9時50分	
12月17日(木)	5歳児健診③	対象者には通知します。	指定された時間	
12月18日(金)	1歳6ヶ月児健診	平成26年4月~ 5月生まれ	午後1時~2時	
12月24日(木)	5歳児健診④	対象者には通知します。	指定された時間	
	健康相談	希望者	午前9時~11時30分	
			午後1時~3時	
1月6日(水)	よい歯ぴか ぴかキッズ (健康相談)	平成26年11月生まれ	1回目 午後1時 2回目 午後2時	
1月8日(金)	3歳児健診	平成24年5月~ 6月生まれ	午後 1 時~ 1 時40分	

会場 健康づくりセンター「プラム」

《個別予防接種》

※対象者には通知します。

※接種間隔、接種回数等、不明な点は健康管理課へ お問い合わせください。

◆問い合わせ

健康管理課健康管理班 **☎**82 − 3400



◎個別予防接種(接種場所:町内指定医療機関・千葉県内相互乗り入れ協力医療機関)

	予防接種名	対象者及び接種回数	備考	
	ヒブ		*接種開始時の月齢によ	
	小児用肺炎球菌	生後2ヶ月〜5歳未満【1〜4回接種】	り接種回数が変わりま す。	
	四種混合	1期初回⇒生後3〜90ヶ月未満【3回接種】 1期追加⇒初回終了後おおむね1年以上の間隔を あけて接種【1回接種】		
	二種混合	平成15年4月2日~16年4月1日生まれ【1回接種】		
F	BCG	生後5ヶ月~12ヶ月未満【1回接種】		
	麻しん風しん 混合 1 期	1歳~2歳未満児【1回接種】		
	麻しん風しん 混合2期	平成21年4月2日~22年4月1日生まれ 【1回接種】(年長児に相当する年齢の児)	接種期間 平成28年3月31日(木)まで	
	日本脳炎	*初回⇒3歳児【2回接種】 *追加⇒初回終了後おおむね1年後【1回接種】 *平成7年4月2日~19年4月1日生まれの方で4回接 種(第2期含む)が完了していない20歳未満の方	*予診票のない方は健康 管理課へお問い合わせ ください。	
	子宮頸がん	中学1年生~高校1年生女子【3回接種】	*現在接種勧奨を控えています。	
	水痘 (水ぼうそう)	1歳~3歳未満[2回接種]		
	三種混合・不活 化ポリオワクチン	三種混合・不活化ポリオワクチン・ポリオ生ワクチンの接種が完了していない場合は、健康管理課へご相談ください。		
	高齢者 インフルエンザ	65歳以上の方と60歳以上65歳未満で心臓・腎臓・呼吸器の機能に障害(身体障害者手帳1級程度)がある方、またはヒト免疫不全ウイルスにより免疫機能に障害がある方[1回接種]	接種期間 12月31日(木)まで 1人 1,000円助成	
	高齢者肺炎球菌	平成27年度に65、70、75、80、85、90、95、100 歳になる方と60歳以上65歳未満で心臓、腎臓、 呼吸器の機能に障害(身体障害者手帳1級程度) がある方、またはヒト免疫不全ウイルスにより 免疫機能に障害がある方[1回接種]	接種期間 平成28年3月31日(木)まで 1人 2,000円助成	

手作り料理を食卓に!

町食生活改善協議会

具だくさん豆腐バーグの甘酢あんかけ

材	料(4人分)	: 1人分	223kcal	□ 塩分1.6 g	
木綿豆腐		200 g	生椎茸	3枚	
玉ねぎ		1/2個	鶏ひき肉	200 g	
にんじん		1/2本	塩	小さじ1/4	
サラダ油		小さじ1	こしょう	少々	
乾燥きくらげ		1 g	パン粉	大さじ2	
<u>a</u>	∫水	 -プの素 …	200cc	小麦粉	大さじ1.5
a	∖鶏ガラス-	-プの素 …	小さじ1	サラダ油	大さじ1.5
				絹さや	4枚
ക	醤油		大さじ1		
U)		プ	小さじ2		
	│酢		小さじ2		
7b3	のキド亜松。	∫片栗粉 … │水	小さじ1		
水流	合さり米初り	水	小さじ1		



作り方

- ①豆腐は水気をきる。玉ねぎとにんじんはみじ ん切りにしてサラダ油をしき、フライパンで 透き通るまで炒めた後、皿に移し冷ます。
- ②乾燥きくらげは水でもどした後、細かく切り、 生椎茸は半分に切ってから、うすく切る。
- ③ボウルに鶏ひき肉、塩、こしょうを入れて粘 り気が出るまでよく混ぜる。①とパン粉を加 えてよく混ぜ、8等分して小判形にまとめ、 小麦粉を軽くふる。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、③を両面きつ ね色に焼く。
- ⑤鍋に@を沸かして②を加え、⑥で調味し、水 溶き片栗粉でとろみをつける。器に盛った④ にかけ、茹でた絹さやをちらす。