

## 令和4年度インフルエンザ予防接種費用助成のお知らせ

町では下記の方を対象にインフルエンザ予防接種費用の全額を公費負担します。接種を希望される方は予防接種を受けられます。



- 接種対象者 接種日当日に広野町に住居登録がある方
- 接種期間 令和4年10月1日(土)～令和5年1月31日(火)
- 接種回数 接種日に13歳～64歳の方 1回  
接種日に生後6か月～12歳の方 2回
- 申請期限 令和5年2月28日(火)

### 予防接種を受ける場合

- 1 医療機関へ予防接種の予約の電話をする
  - 2 予約した日時に予防接種を受ける  
【健康保険証・母子手帳(中学3年生までの方)をお持ちください】
  - 3 接種費用を支払い領収書を受け取る
  - 4 助成の申請を保健センターにする。ただし中学3年生まではこども家庭課へ申請する  
【領収書、印鑑、振込先口座が分かるものをお持ちください】
- ※双葉郡内指定医療機関での窓口負担は無料です。予防接種後の手続きは必要ありません。

問 広野町 保健センター ☎0240-27-3040  
広野町 こども家庭課 ☎0240-27-2115

## 令和4年度高齢者インフルエンザ予防接種のお知らせ

以下の方々はインフルエンザにかかると重症化しやすく、インフルエンザワクチン接種による重症化予防の効果が大きいので、**定期の予防接種の対象**となっています。接種を希望される方は、下記をご覧ください。

- 対象者 ①65歳以上(接種当日に65歳になっている方)  
②60歳から65歳未満の方で、心臓、腎臓若しくは呼吸器の機能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
- 接種期間 令和4年10月1日(土)～令和5年1月31日(火)
- 接種回数 1回(2回目以降は自費になります)
- 自己負担 無料

### 必要な物

#### ①問診票

町内医療機関には置いてあります。町外医療機関で接種される場合は、問診票を広野町保健センターまたは役場健康福祉課でお受け取りください(平日の午前8時30分～午後5時30分)。

- ②健康保険証等(住所・氏名・年齢が確認できるもの)
- ③健康手帳やお薬手帳(接種後の済証を貼るため)

#### ■接種方法

- ・接種を希望する医療機関に電話で予約をしてください。
- ・県外での接種を希望される方は事前に広野町保健センターまでご連絡ください。

問 広野町 保健センター ☎0240-27-3040

### 休日などの診療医療機関

施設名	高野病院	馬場医院
所在地	下北迫字東町214	下浅見川字広長100-6
電話番号	☎0240-27-2901	☎0240-27-2231
診療日	10/9(日)、10/16(日) 10/30(日)、11/6(日)	10/10(月)、10/23(日) 11/3(木)
診察時間	午前9時～午後3時	午前9時～午後3時

※変更となる場合がありますので、事前に当番医療機関へお問い合わせください。

### 心の相談会

様々な心の問題についてお困りの方、またその家族の方を対象に、臨床心理士による「心の相談会」を実施しています。自分ひとりで悩まず、お気軽にご相談ください。

2日前までにご予約ください。

日時：令和4年10月26日(水)  
11月18日(金)

午前10時～正午  
場所：広野町 保健センター  
問 ☎0240-27-3040

## 令和4年度成人歯科検診のお知らせ



あなたは、お口の健康に自信がありますか？  
自覚症状が現れる前に日常的なセルフケアと専門家によるケアの“二刀流”でお口の健康に取り組みましょう。

- 対象者 40歳・50歳・60歳・70歳の方(令和5年3月31日の年齢)  
※治療中の方、痛みがあるなど自覚症状のある方は受けられません。

- 日程 令和4年11月10日(木)～12月16日(金)
- 医療機関 新妻歯科医院
- 自己負担 無料  
※検診と治療を同日にはできません。  
※検診項目以外の診察は保険診療となります。
- 受診方法 10月31日まで保健センターにお申込みください。
- 問 広野町 保健センター ☎0240-27-3040

### 内部被ばく検査のご案内

町民の皆さまを対象に、内部被ばく検査を実施しています。検査を希望される場合は、ご予約が必要です。事前に保健センターへお申込みください。

問 広野町 保健センター ☎0240-27-3040

## 食改さんのおすすめレシピ vol.7

### わかめを食べるスープ

- 材料(4人分)  
生わかめ(ボイル済) …60g  
長ねぎ…1/2本  
炒り白ごま…小さじ1  
水 …500ml  
鶏ガラスープの素 …小さじ2  
しょうゆ …小さじ1  
ごま油…小さじ1

- 作り方  
①生わかめは食べやすい大きさに、長ねぎは斜め薄切りにする。  
②鍋にごま油を熱し、長ねぎ、白ごまを炒め香りが立ってきたら、わかめを加えてサッと炒め、水を加えて沸騰させる。  
③鶏がらスープの素、しょう油を加えひと混ぜしたら火を止める。



エネルギー 21kcal / 塩分 1.0g

ひとこと わかめの食感やごま油や長ねぎ、白ごまの香りが楽しめます。

### 桜えびと大葉の混ぜご飯

- 材料(4人分)  
桜えび…8g  
大葉…4枚  
炒り白ごま…小さじ1  
和風だしの素…小さじ2  
ごま油…小さじ2  
ご飯…米1.3合

- 作り方  
①大葉は千切りにする。  
②温かいご飯に、ごま油・和風だしの素・桜えび・白ごまを加えてよく混ぜる。  
③最後に、大葉を加えてざっくりと混ぜ、器に盛りつける。  
※桜えびは、高齢者や子供たちには飲み込む際に、違和感を覚える方がいますのでざっくり切る。



エネルギー 216kcal / 塩分 0.3g

ひとこと おにぎりにしておくとお腹の足しになります。