

新型コロナウイルスの感染予防

いつからオミクロン株対応ワクチンを接種できるのですか？

前回の接種から3か月以上の間隔をあけて接種が可能となりますが、まずは、従来の4回目接種対象者（60歳以上の方、基礎疾患を有する方等）から接種を開始することとしています。対象である方は、令和4年9月20日から順次接種できるようになっています。

なお、接種歴別のオミクロン株対応ワクチンの接種開始時期について、目途等は下記のとおりですが、オミクロン株対応ワクチンの接種対象に該当する方も、本ワクチンが接種可能になるタイミングを待つことなく、接種時期が来たときに、その時点で活用できるワクチンを速やかに接種することが重要です。現在の感染状況を踏まえ、接種のご検討をお願いいたします。

新型コロナワクチンを接種したことがない方、または1回目のみ接種を終えた方

1・2回目については、従来のワクチンで接種が行われます。3回目からオミクロン株対応ワクチンを接種できます。お早めに従来のワクチンでの接種をご検討ください。

2回目/3回目/4回目の接種を終えた方

前回接種から3か月間隔をあける必要があります。

市区町村からのお知らせをご確認の上、オミクロン株対応ワクチンでの接種をご検討ください。

接種時期については、お住まいの市区町村にご確認ください。

〈 諸外国において、2022年秋以降に追加接種が推奨されているオミクロン株対応ワクチン 〉 出典：厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会資料より

国	推奨の発表機関(※)	推奨の発表日	推奨ワクチン
日本	厚生科学審議会	2022/9/14	BA.1対応型 又は BA.4-5対応型
米国	CDC/FDA	2022/9/1	BA.4-5対応型
英国	JCVI	2022/9/3	BA.1対応型
イスラエル	保健省	2022/9/20	BA.4-5対応型
フランス	保健省	2022/10/6	BA.1対応型 又は BA.4-5対応型
ドイツ	STIKO	2022/10/6	BA.1対応型 又は BA.4-5対応型
カナダ	NACI	2022/10/7	BA.1対応型 又は BA.4-5対応型

(※) CDC：疾病予防管理センター FDA：食品医薬品局 JCVI：予防接種・ワクチン合同委員会 (2022年10月17日時点)
STIKO：予防接種常設委員会 NACI：予防接種に関する諮問委員会

情報元：厚生労働省

SAITO MEDICAL GROUP



既成概念を突き抜ける私たちの強い信念と、
「患者さんと私たち、自分たちとその家族」
を象徴する2つの円が、ともに生きる姿を表現しています。

ともに生きるかい

共生会通信

VOL.53

2022.12
発行：SAITO MEDICAL GROUP
編集制作：医療法人共生会 企画広報部
〒088-3465 川上郡弟子屈町川湯温泉 4-8-30
TEL 015-483-3121
<https://saitomedical.jp/>

川湯の森病院 近況

弟子屈公式チャンネルが来院

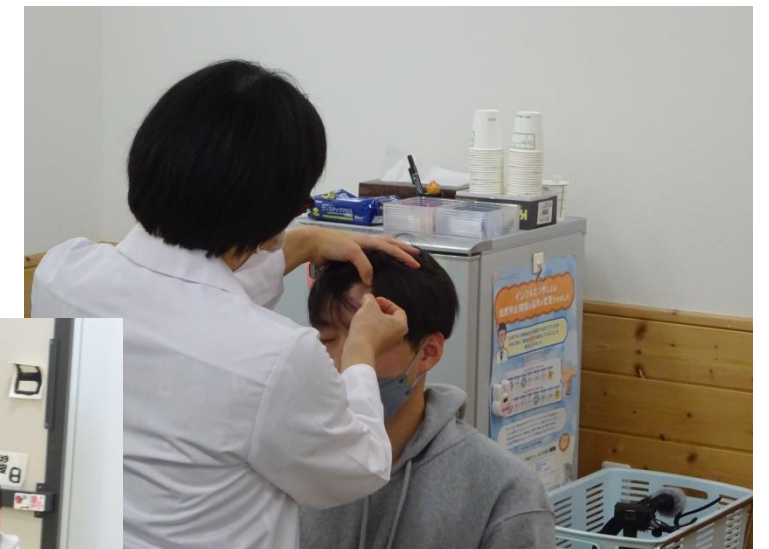
11月16日、弟子屈公式チャンネルが川湯の森病院に取材に来ました。

今回は、YNSA 治療（鍼治療）と加圧トレーニングを取材です。

それぞれ、驚きの効果を体験していました。（効果には個人差があります。）

取材内容は、弟子屈公式チャンネル（YouTube）にてご覧ください。

https://www.youtube.com/channel/UC_Ta1K2GUj9ihIiqSxtT-PPQ



川湯の森病院

社会医療法人 明生会

医療法人社団 勝医会

医療法人 啓生会 狭山厚生病院

医療法人 麻葉会 あけとクリニック

一般財団法人 慈愛会

住宅型有料老人ホーム 森の家しらかば

社会福祉法人 てつなぎ

おいしい健康食レシピ

ハニーマスタードチキン

1. 鶏むね肉を繊維に逆らうようにカットする。
2. カットした鶏むね肉を A の調味料に 30 分程漬けておく。
3. ピーマンを千切りにしてオリーブオイルで炒め、塩をまぶしておく。
4. 鶏むね肉に小麦粉を付けて焼く。
5. 焼きあがった鶏むね肉を器に盛り付け、はちみつをかける。
6. 付け合わせにピーマンをトッピングして完成です。

鶏むね肉の
切り方

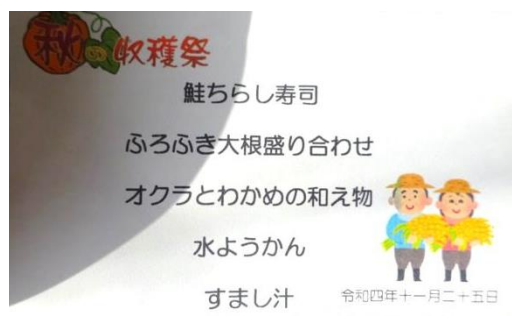


※ 分量 (1 人分)

材料	
・鶏むね肉	70g
・小麦粉	5g
・はちみつ	5g
・赤ピーマン	15g
・黄色ピーマン	15g
A	
・酒	4g
・酢	1.5g
・粒マスタード	2g
・白だし	2g

栄養課だより

11 月の行事食は「秋の収穫祭 第2弾」でした。



大晦日 (12月31日)

「おおみそか」とも「おおつごもり」とも読まれ、現在では「おおみそか」のほうが一般的な言い方です。大晦日は 1 年の節目となる日であり、除夜の鐘をついたり、年越しそばを食べたりするなど、さまざまな風習があります。

年越しそばの歴史は古く、鎌倉時代にまでさかのぼります。鎌倉時代には今のような蕎麦状でなく、お餅やダンゴにして食べる風習があったようです。現在の「そば」としては江戸時代には、すでに年末の食べ物の定番として定着していたようです。

細く長いそばのように細く長く生きられるように、と人生に喩えられて食べるようになった、と言われていますが、これがうどんではなく、蕎麦の理由は、蕎麦はうどんよりも細く切れやすい特徴があるため、1 年にあった苦労や不運を断ち切って次は幸運が来るようにと縁起を担いだためだそうです。

「年越しそば」は年をまたいで食べると縁起が悪いと言われています。除夜の鐘が鳴り終える 0 時前までに食べ終わりましょう。



農園園芸課だより

外が氷点下でも、温泉の恵みでハウス内は 20℃前後を維持しています。
バナナの背丈が 2 メートル前後まで成長しています。



スタッフ募集中

川湯の森病院では、介護スタッフを募集（ハローワークにて情報公開）しています。
介護に興味のある方、一度見学に来てみませんか？

