

新型コロナウイルスの感染予防

オミクロン株対応ワクチンの接種が始まってからも、従来のワクチンを接種することはできるのですか？

現時点では、1・2回目接種を完了した方は、3回目接種以降はオミクロン株対応ワクチンを1回接種することとしています。ただし、接種機会を迎えていても従来のワクチンしか入手できない場合などは、従来のワクチンによる接種を行っても差し支えはありません。

なお、オミクロン株対応ワクチンの接種対象者は、1・2回目接種を終えた12歳以上の方（※）です。11歳以下の方や、新型コロナワクチンの接種回数が2回より少ない方は、オミクロン株対応ワクチンの接種対象ではないため、従来のワクチンで接種が行われます。

※ オミクロン株対応ワクチンについて、ファイザー社のワクチンは12歳以上、モデルナ社のワクチンは18歳以上の方が接種対象となっています。接種予約等の際にはご注意ください。

オオミクロン株対応ワクチンが追加接種のみで、1・2回目接種として使用されないのはなぜですか？

オミクロン株対応ワクチンは、現時点で追加接種として臨床試験が実施されており、追加接種の用法のみで薬事承認がなされています。

今後、新たなデータが得られれば1・2回目接種の用法も含めて薬事承認がなされることも考えられますが、現時点では、薬事承認に基づき、1・2回目接種としては使用しないこととしています。



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。



VOL.52



2022.11

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/

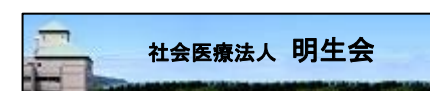
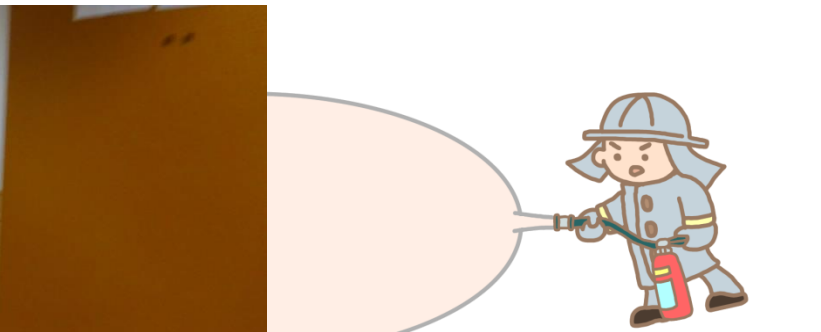
川湯の森病院 近況

秋季火災避難訓練

10月27日、秋季火災避難訓練を実施しました。

毎年秋の訓練では、夜間の職員が少ない時間帯での火災を想定して行います。初期消火、通報、避難と実際同様の流れを確認しました。

万が一の災害に備えて、訓練も真剣になります。



おいしい健康食レシピ

秋のおすすめキッシュ

1. ジャがいも、カボチャ、ブロッコリーを一口大に切り、下茹でをする。
2. ほうれん草を茹でて、2cmの長さに切ってザルで水切りをしておく。
3. 玉ねぎをスライス、ベーコンは1cm幅、エリンギを薄切りにする。
4. フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを炒めてAの材料を入れて炒め、塩コショウで味を整える。
5. ボールに卵を割りほぐし、Bの材料を入れて混ぜ、全ての具を入れてザックリ混ぜ、パイ生地の中に流し入れ、ピザ用チーズをのせ、200℃のオーブンで30分焼く。

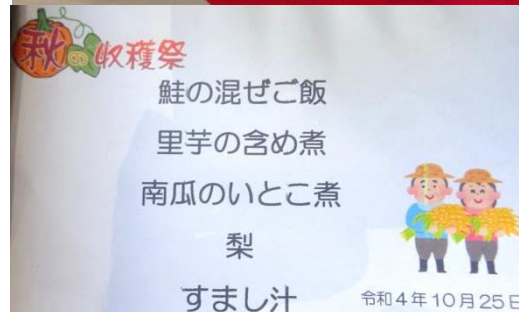


※ 分量 (1 個分)

材料	
・ジャがいも	100g
・かぼちゃ	100g
・ブロッコリー	80g
・ほうれん草	100g
・おろしにんにく	8g
・卵	4個
・オリーブオイル	適量
・塩、こしょう	少々
・ピザ用チーズ	60g
・パイシート (冷凍)	1枚
A	
・玉ねぎ	200g
・ベーコン	100g
・エリンギ	40g
・スイートコーン	50g
B	
・牛乳	50ml
・砂糖	15g
・コンソメ	6g

栄養課だより

10月の行事食は「秋の収穫祭」でした。



和食の日 (11月24日)

一般社団法人和食文化国民会議が制定した、「食欲の秋」にふさわしい記念日が和食の日です。

五穀豊穡、実りのシーズンを迎えて食卓の和食の食彩が豊かになるこの時期、日本食文化について見直してもらい、伝統的な「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日とするのが目的となっています。

11月24日が和食の日になったのは11と24で「いい(11)に(2)ほんしょ(4)く」と読む、語呂合わせにかけられているものです。

ちなみに和食はユネスコの世界遺産(無形文化遺産)にも登録され、日本が誇る大切な



農園園芸課だより

ワイン用の山ブドウが寒風にさらされて、良い感じにエキスが凝縮してきました。そろそろ醸造所へ送ります。



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?

