

新型コロナウイルスの感染予防

BA.1 対応型ワクチンと BA.4-5 対応型ワクチンは、どちらのほうが効果がありますか。どちらを接種したほうがよいのですか？

BA.1、BA.4-5 は、いずれもオミクロン株の種類（亜系統）です。抗原性（免疫反応を引き起こす性質）について、オミクロン株と従来株との間の差に比べ、BA.1 と BA.4-5 との間の差は大きくないことが示唆されています。

オミクロン株対応 2 価ワクチンは、BA.1 対応型であっても、BA.4-5 対応型であっても、オミクロン株の成分を含んでいるため、現在流行の中心であるオミクロン株に対し、従来株の 1 価ワクチンを上回る効果が期待されています。

また、従来株とオミクロン株の 2 種類の成分があることにより、誘導される免疫も、より多様な新型コロナウイルスに反応すると考えられるため、今後の変異株に対しても有効である可能性がより高いことが期待されています。

このため、対応するオミクロン株の種類にかかわらず、その時点で接種可能なオミクロン株対応 2 価ワクチンの接種をお願いします。

オミクロン株対応ワクチンは、インフルエンザワクチンなどほかのワクチンと同時に接種できるのですか？

オミクロン株対応ワクチンは、従来株の新型コロナワクチンと同様に、インフルエンザワクチンとの同時接種が可能です。インフルエンザワクチン以外のワクチンは、オミクロン株対応ワクチンと同時に接種できません。互いに、片方のワクチンを受けてから 2 週間後に接種できます。

これまでの接種券でオミクロン株対応ワクチンを接種できますか？

オミクロン株対応ワクチンの接種対象（※）に該当する方であれば、お手持ちの 3 回目または 4 回目接種用の接種券を使用して接種いただけます。これまでの接種と同様に、お手持ちの接種券等一式と本人確認書類（マイナンバーカード、運転免許証、健康保険証等）を接種会場までご持参ください。

（※1・2 回目の接種を終えた 12 歳以上のすべての方）

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.54 

2023.1
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

新しい年のはじまり

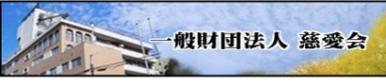
病院新築移転以来、早いもので丸 10 年が過ぎました。

医療面では入院病棟のみならず、在宅医療の充実、連携の強化を進めてきました。病院の外ではハウス野菜の栽培・ワイン用山ぶどうの栽培・コーヒー栽培など、医療機関の枠にとらわれない独自の運営を展開しています。

また、昨今の世界情勢によるエネルギー問題が露見する以前から、エネルギーの自給自足を目指して、早期から太陽光や温泉熱などの自然エネルギー活用を進めてきました。その結果、川湯の森病院では化石燃料（石油など）は一切使用しない施設となっています。

今後も、いかなる世界情勢の変動にもびくともしない盤石な体制を整え、「医療・介護・福祉・保健」の提供を行っていきます。



おいしい健康食レシピ

鶏肉の卵けんちん蒸し

1. 鶏肉を一口大にカットして、(A) の調味料に30分漬ける。
2. にんじんを細切り、いんげんを斜め切りにしておく。
3. ボールに卵を溶き、(B) の調味料を入れて準備しておく。
4. 器に鶏肉を置き、にんじんといんげんを鶏肉の上のせ、溶き卵をいれて20分程蒸す。
5. 鍋に(C) の調味料を入れて沸かし、片栗粉でトロミを付けて、蒸しあがった(4)の上にか、グリーンピースを飾り付けたら完成です。

こちらのメニューは、川湯の森病院と同グループの老人ホーム「森の家しらかば」で実際に提供された食事です。

<https://shirakaba.tomon-i-ikirukai.jp/>

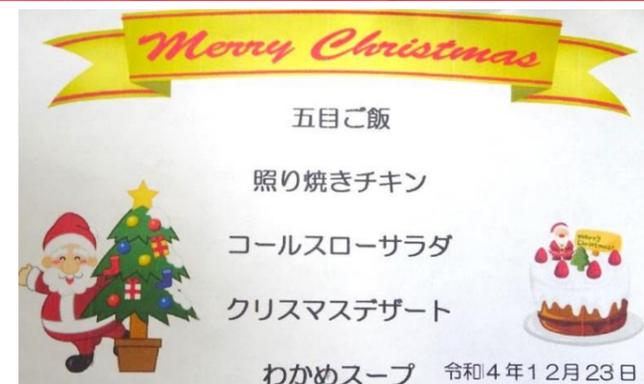


※ 分量 (1 人分)

材料	
・鶏もも肉	70g
・にんじん	20g
・いんげん	20g
・溶き卵	30g
・グリーンピース	10g
A	
・しょうゆ	3g
・酒	2.5g
・みりん	3g
B	
・砂糖	1.5g
・塩	少々
・しょうゆ	少々
C	
・だし汁	60g
・みりん	3g
・しょうゆ	1g
・塩	少々
・片栗粉	適量

栄養課だより

12月の行事食は「クリスマス」でした。



鏡開き

鏡開きはお正月を迎えるにあたり用意した鏡餅を食べやすい大きさに壊し、それを食べる正月行事の一つです。最近は餅ではなくプラスチックなどで出来た完全に飾り物としてのポジションのものもありますが、食べられる鏡餅を買ったら「これっていつまで飾っておいて、いつ食べるんだっただかな」と気になる方もいるのではないのでしょうか。鏡開きはだまかには関東で1月11日、関西で1月20日というところが多いと言われています。しかし地域差も大きいですし、京都などでは1月4日に鏡開きを行うという地域もありますから一概には言えません。全国的に見ると1月11日を鏡開きの日としている地域が多いようです。

お正月というのは元々、新年の最初に一年間の幸福を運んでくれる年神様(歳神様)をお迎えするという行事が始まりでした。松飾り・注連飾りなども年神様に来ていただくために設置するものです。鏡餅については年神様へのお供え物であると同時に我が家まで来てくれた年神様の依代となるもの=滞在される場所であるという考え方もあります。いわば鏡餅は「神の宿ったもの」。松の内が明けると年神様はお帰りになれますが、年神様の依代となった鏡餅には特別な力が宿っていると考えられてきました。そんな神様の力の一部が宿る鏡餅を食べることで年神様の持つ力の一部を取り入れることで生きる力を頂く、神様に感謝しつつ一年間の無病息災・家庭円満など祈るということが鏡開きの意味と言えます。



農園園芸課だより

ほうれん草、小松菜、チンゲン菜などの葉物が収穫できます。キャベツやエンドウも成長しています。コーヒーマチの実も赤くなりだしました。



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?

