

新型コロナウイルスの感染予防

感染後でもワクチン接種は必要？

新型コロナワクチンは、過去に新型コロナウイルスによる感染を経験した人にもメリットが大きいことが知られています。

しかしながら、ソーシャルメディアなどで、「過去に新型コロナウイルスに感染していれば、免疫があるからワクチン接種は必要がない」などといった投稿を目にした方もいるかもしれません。「過去に感染していれば免疫がある」という点は正しいものの、なぜそれでも「ワクチン接種のメリットが大きい」と考えられるのでしょうか。

＜感染後でもワクチン接種を受けることで、免疫がさらに強化される＞

新型コロナウイルスに一度感染した人でも、獲得した免疫が時間とともに減衰したり、新型コロナウイルス自体が次々と新たな変異を獲得したりといった変化のある中で、不運にも再度感染してしまう可能性があることが知られています。イスラエルの Hammerman A らはこの「再感染」について、「新型コロナウイルス感染後にワクチン接種を受けた人(270 日間の観察期間中にワクチン接種を 1 回以上受けた人)」と「受けていない人」との間で再感染率を比較調査し、「新型コロナウイルス感染後にワクチン接種を受けた人の再感染は 1 日当たり約 2.5 人/10 万人にみられたのに対して、ワクチン未接種者の再感染は、1 日当たり約 10.2 人/10 万人であった」と報告しています。こういった数値から、デルタ株流行時のものにはなりませんが、新型コロナウイルス感染後にワクチン接種を受けた人の再感染を予防する効果は 16~64 歳の人で 82%と試算されています。また、オミクロン株流行前のデータにはなりませんが、「感染後にワクチン接種を受けなかった人」と「受けた人」で「長期の再感染リスク」を比較した研究によれば、「感染後にワクチン接種を受けなかった人」では感染から 1 年後に再感染リスクの増加がみられていたのに対し、「2 回接種を受けた人(初回接種を完了した人)」では、感染から 1 年後も再感染リスクは変わらず低下したままであったと報告されています。

このように、感染後でもワクチン接種を受けることで、再感染リスクを減らす効果が期待でき、さらにその効果が長持ちすることも期待できるのです。

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。

ともに生きるかい
共生会通信

VOL.61

2023.8
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

火災避難訓練

火災避難訓練を行いました。年2回のうち、上半期は病院全体で行われます。新しいシステムを導入後、初めての訓練でしたので機器運用の確認や見直しなど例年のない項目も追加されました。
新入職員には、消火器（模擬消火器）での訓練も行います。



 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 協生会 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	 SAITO MEDICAL GROUP

おいしい健康食レシピ

米粉シフォンケーキ

1. 卵黄と卵白に分けて、卵白は冷蔵庫に入れて冷やしておく。
2. ボールに卵黄と砂糖 1/3 を入れて泡だて器でザラザラがなくなるまで混ぜ、更にサラダ油を加えて混ぜる。
3. トロミが出てきたら牛乳を加えて混ぜ、米粉を加えてダマがなくなるまで混ぜたら、バニラエッセンスを入れてサッと混ぜる。
4. 卵白に塩を入れてハンドミキサー中速で 30 秒、高速で 3 分泡立てる。残りの砂糖の半量を加えて 1 分混ぜ、最後に残った砂糖を全部入れて 1 分くらいツヤが出るまで混ぜる。
5. ④で作った卵白の 1/4 を③のボールに入れ泡だて器で素早く混ぜ合わせ、残りの卵白を入れて下からすくうように 30 回くらい混ぜる。
6. 型に入れ、170℃で 30 分ほど焼きます。
7. 焼きあがったら、型ごと逆さまにして冷ます。



※ 分量

材料	
・卵	4 個
・砂糖	70g
・サラダ油	大さじ2
・牛乳	50cc
・米粉	70g
・バニラエッセンス	2 滴
・塩	ひとつまみ

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-iikirukai.jp/>

栄養課だより

7月の行事食は「七夕」でした。



焼肉の日（8月29日）

毎月29日を「肉の日」として特売をするスーパーがありますが、中でも8月29日は「ヤキニク」の日です。1993年に事業協同組合全国焼肉協会が制定しました。や（8）きに（2）く（9）の語呂合わせだそうです。厳しい暑さの中、夏バテ気味の人に焼肉を食べてスタミナをつけてもらうという意味合いも込められているそうです。夏の疲れもたまったころ、ご家族で焼肉を食べてスタミナ回復することを、夏の終わりの定番行事にしてもいいかもしれません。お近くの焼き肉店やスーパーでも「焼肉の日」にちなんだイベントやセールをやっているかもしれません。



農園園芸課だより

メロンが立派に成長しました。トマト・ミニトマトはどんどん収穫していきます。



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？

