

## 感染症関連情報

### 新型コロナウイルスの“いま”に関すること③

Q 新型コロナウイルス感染症を診断するための検査にはどのようなものがありますか。

A 新型コロナウイルス感染症を診断するための検査には、PCR検査、抗原定量検査、抗原定性検査等があり、いずれも被検者の体内にウイルスが存在し、ウイルスに感染しているかを調べるための検査です。  
新たな検査手法の開発により、検査の種類や症状に応じて、鼻咽頭ぬぐい液だけでなく、唾液や鼻腔ぬぐい液を使うことも可能になっています。  
なお、抗体検査は、過去に新型コロナウイルス感染症にかかったことがあるかを調べるものであるため、検査を受ける時点で感染しているかを調べる目的に使うことはできません。

Q 新型コロナウイルス感染症はどのようにして治療するのですか。

A 軽症の場合は経過観察のみで自然に軽快することが多く、必要な場合に解熱薬などの対症療法を行います。  
呼吸不全を伴う場合には、酸素投与やステロイド薬（炎症を抑える薬）・抗ウイルス薬<sup>※1</sup>の投与を行い、改善しない場合には人工呼吸器等による集中治療を行うことがあります<sup>※2</sup>。  
こうした治療法の確立もあり、新型コロナウイルス感染症で入院した方が死亡する割合は低くなっています。  
発熱や咳などの症状が出たら、まずは身近な医療機関に相談してください。

※1 新型コロナウイルス感染症の治療として承認を受けている抗ウイルス薬として、国内ではレムデシビルがあります。（2021年3月31日時点）  
※2 集中治療を必要とする方または死亡する方の割合は、約1.6%（50歳代以下で0.3%、60代以上で8.5%）

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）診療の手引き・第4.2版より抜粋・一部改変

Q 接種の始まった新型コロナワクチンはどのようなワクチンですか。今後どのように接種が進みますか。

#### ○ワクチンの特徴について

ファイザー社の開発したワクチンで、メッセンジャーRNAワクチンという種類のワクチンです。通常、3週間あけて2回接種します。

#### ○ワクチンの有効性について

新型コロナウイルス感染症を予防する効果があります。  
接種を受けた人が受けていない人よりも、新型コロナウイルス感染症を発症した（熱が出たり、せきが出たりすること）人が少ないということがわかっています。（発症予防効果は95%と報告されています。）

#### ○ワクチンの安全性について

接種後に注射した部分の痛み、疲労、頭痛、筋肉や関節の痛み、寒気、下痢、発熱などが見られることがあります。こうした症状の大部分は数日以内に回復しています。  
また、接種後にアナフィラキシー（急性のアレルギー反応）が発生したことが報告されています。もしアナフィラキシーが起こっても、すぐに対応が可能なので、予防接種の接種会場や医療機関では、医薬品などの準備をしています。

#### ○今後の接種の進め方について

接種を行う期間は、令和3年2月17日から令和4年2月末までの予定です。  
現在は、医療従事者等への接種が進んでいます。その後、高齢者、基礎疾患を有する方等の順に接種を進めていく見込みです。なお、高齢者への接種は、一部の市町村で4月12日に開始される見込みです。当初は実施する市町村や接種する人数が限られており、順次拡大していきます。

提供元：厚生労働省

# 共生会通信

# VOL.36

2021.7  
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

### 春の防災訓練

6月9日、春の防災訓練（消防訓練）が行われました。今回も弟子屈消防署の協力のもと、厨房から出火した想定で、消火訓練、通報訓練、避難訓練を行いました。訓練の最後は恒例の新入職員による模擬消火器（水消火器）による消火訓練です。実際に消火器を使用する経験は滅多にないことなので、良い経験になるようです。  
川湯の森病院はこの規模の病院としては珍しい木造建築なので、特に火災には万全の体制を整えています。建物内の各所には消火器、消火栓を設置、スプリンクラーも完備しています。



### 検温にご協力ください

エントランスに体温センサーを設置しました。診察、面会の際にはご協力をお願いします。  
合わせて待合室も新型コロナ対策で模様替えしました。当院はワクチン接種会場となっていますので、飛沫対策スクリーンや座席の間隔を広くするなどの対策を取り、感染防止努めています。



## おいしい病院食レシピ

### ぷりぷりジューシー鱈のムニエル ～レモンソースかけ～

1. 鱈は水で洗い、キッチンペーパーで水気をふき取ります。
2. 水気をふき取った鱈に片栗粉をまぶします。
3. ソースの材料を合わせてよく混ぜてレモンソースを作ります。
4. 熱したフライパンにオリーブオイルを敷き、鱈を身の方から焼きます。
5. ひっくり返して皮の方を焼き、焼き目が付いたら、お好みで塩コショウをふります。
6. 鱈が完全に焼けたらバターとトマトを入れ、さっと火を通します。
7. お皿に盛り付け、レモンソースをかけたら完成です。

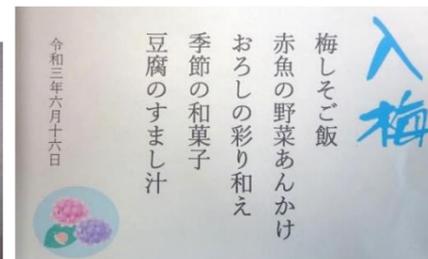


※ 分量 (2人分)

・鱈	80g×2切れ
・トマト	40g
・片栗粉	大さじ3
・バター	20g
・塩コショウ	少々
・オリーブオイル (焼き用)	大さじ1
ソース (A)	
・オリーブオイル	大さじ3
・レモン汁	大さじ1
・バジル粉末	少々
・塩	小さじ1

## 栄養課だより

6月の行事食は「入梅」でした。



## 七夕 (たなばた)

7月7日は七夕です。織姫と彦星が出会う日です。全国的に七夕は7月7日に行われますが、北海道では8月7日が七夕とする地域が多いです。(函館、根室地域では7月)なぜ7月七夕と8月七夕の地域があるのでしょうか。七夕はお祭りのイメージがありますが、お盆の始まりにあたる日になるそうです。七夕とお盆はセットとなっているため、7月お盆の地域では七夕も7月、8月お盆の地域では七夕も8月ということになります。七夕では笹竹に願い事を書いた短冊や飾りを吊るす習慣があります。飾りは「七夕飾り」と呼ばれています。



## 七夕に食べる料理

七夕にまつわる食べ物は「そうめん」です。元々は「索餅 (さくべい)」という小麦粉や餅粉をひねって揚げた中国唐の時代の伝統的なお菓子が起源となっています。奈良の「麦縄」、長崎の「麻花兒 (マファール)」など現代でも郷土菓子として親しまれています。



## 農園課だより

トマト、ミニトマト、ほうれん草、チンゲン菜が収穫できています。パプリカ、とうもろこしも育成中です。新しいハウスに試験栽培を始めました。まずは定番のトマト、キュウリ、ほうれん草から。



## スタッフ募集

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?

