

感染症関連情報

インフルエンザと新型コロナの比較②

前月に引き続き、インフルエンザウイルスと新型コロナウイルス感染症の違いを紹介します。

症状が現れるまでの期間（潜伏期間）

インフルエンザは通常、感染後1～4日で症状を発現します。

新型コロナウイルスは、一般的には、感染5日以降に症状が現れます。感染後早くても2日間または14日間感染後のように症状が現れるまで非常に時間がかかる場合があります。

<違い>

インフルエンザ

インフルエンザに罹った大人は、最初の3～4日間で最も感染力が高いようですが、多くは約7日間感染力が持続します。

新型コロナウイルス

インフルエンザの場合よりも長期間伝染する可能性があります。というのも新種のウイルスのため正確なことがわかっていません。現在のところ、兆候や症状が現れる前に約2日間ウイルスを蔓延させ、兆候や症状が最初に現れてから少なくとも10日間は感染力を維持しています。また、無症候性であるか、症状がなくなっても新型コロナウイルス検査で陽性となった場合、少なくとも10日間は伝染性のままである可能性があります。

感染拡大

新型コロナウイルスとインフルエンザは両方とも、人から人へ、互いに密接に接触している人々の間で広がる可能性があります。

両方とも、主に病気（新型コロナウイルスまたはインフルエンザ）の人が咳、くしゃみ、または話をしたときにできる飛沫によって広がります。飛沫が付着した状態で人が身体に触れたり（握手など）、ウイルスが付着している表面や物体に触れたり、自分の口、鼻、またはおそらく目を触れたりすることで、人が感染する可能性があります。

<違い>

新型コロナウイルス

新型コロナウイルスとインフルエンザは同様の方法で広がると考えられていますが、新型コロナウイルスはインフルエンザよりも特定の集団や年齢層に伝染します。また、新型コロナウイルスはインフルエンザよりも超拡散イベントが多いことが観察されています。これは、人々に容易に広がり、継続的であることを意味します。

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.29

2020.12
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



10月29日

外国人技能実習生3名が「初級試験」合格
今年1月より、インドネシアから外国人技能実習生3名が介護職として採用しています。
9月30日に行われた、介護技能実習評価試験の「初級試験」に3名全員合格し、合格証書の授与を行いました。これによって日本の在留期間の延長が認められ、さらに高度な実習を行っていきます。



11月16日

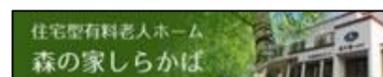
「感染症を学ぼう」オンライン講演

川湯の森病院が所属する同じSAITO MEDICAL GROUPの医療法人社団勝医会 ふかやクリニック（埼玉県深谷市）院長 古閑 比斗志（こが ひとし）先生に講演していただきました。



講師

SAITO MEDICAL GROUP
医療法人社団 勝医会 ふかやクリニック
院長 古閑 比斗志 先生
専門分野：感染症内科、感染症学、渡航医学、
国際医療、公衆衛生学



おいしい病院食レシピ

某ホテル総料理長監修

サンドウィッチ(海老フライ&エッグサンド)

海老フライサンド

1. 海老の皮をむいて、1本ずつ両手でスジを伸ばして、塩・カイエンまたはペッパーで下味をつける。
2. ①を小麦粉・卵・パン粉をつけ180℃の油で揚げる。
3. 食パンをスライスして2枚とも片面にバター・マスタード・タルタルソースを塗る。
4. ③のパンに海老フライを3本のせ上からパンを重ねる。



※分量

海老フライサンド

- ・海老 6本
- ・レタス 適量
- ・食パン 2枚
- ・タルタルソース
- ・バター
- ・マスタード
- ・溶き卵、小麦粉、パン粉
- ・塩、コショウ 各少々

エッグサンド

- ・茹で卵 2個
- ・食パン 2枚
- ・マヨネーズ
- ・バター
- ・マスタード
- ・塩、コショウ 各少々

タルタルソース

- ・マヨネーズ 100g
- ・ピクルス(粗みじん切り) 大さじ1
- ・スイートピクルス(粗みじん切り) 大さじ1
- ・茹で卵(粗みじん切り) 1個
- ・玉ねぎ(みじん切り) 大さじ1
- ・ケッパー(みじん切り) 大さじ1
- ・パセリ(みじん切り) 小さじ1/2
- ・レモン汁 小さじ1

マヨネーズ

- ・卵黄 2個
- ・酢 60cc
- ・サラダオイル 100cc
- ・練りマスタード 20g
- ・レモン汁 適量
- ・塩、コショウ 少々

エッグサンド

1. 固ゆでのゆで卵をスライスして、マヨネーズ適量と塩コショウで味付けしながら和える。
3. 食パンをスライスして2枚とも片面にバター・マスタード・マヨネーズを塗る。
4. パンに①で和えた卵を平らにのせ上からパンを重ねる。

盛り付け

1. 海老フライサンドとエッグサンドを間にレタスをはさんで重ねる。
2. パンの耳を切り落とし、食べやすい大きさに切る。
3. 器に盛り付け完成です。

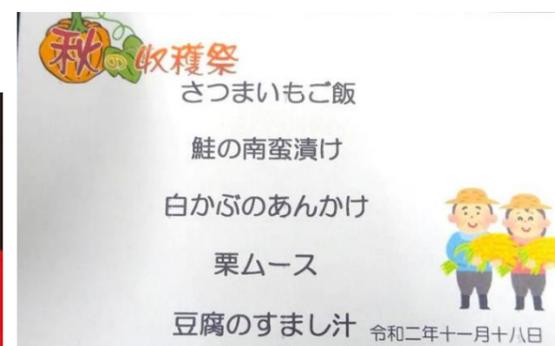
※ 海老フライサンドにキュウリの薄切りやスライスしたトマトと一緒にさむと食感が楽しめます。お好みどうぞ。

※ マヨネーズ、タルタルソースは市販のものでも代用できますが、材料を混ぜるだけなので挑戦してみよう。



栄養課だより

11月の行事食は「秋の収穫祭 第2弾」



農園課だより

ミニトマト、サンチュ、ほうれん草、小松菜が収穫できるようになりました。長ネギは収穫までもう少し時間が必要です。コーヒーの実がチラホラ赤くなってきました。来年2月頃には赤い実が鈴なりになるのを期待しています。



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?

