健康しまばら通信

■市保健センター(☎64-7713)

■有明保健センター(☎68-5335)

いきいき健康ポイント対象事業

コツコツ骨づくり教室

骨粗しょう症を予防し、骨折しにくい丈夫な 骨をつくるために食事や運動について学びませ んか。

▶と き 9月3日(火)、12日(木) 13 時 30 分~ 15 時 30 分

▶ところ 市保健センター

▶内 容 講話、運動実技、調 理実習

▶参加費 無料

▶申し込み・問い合わせ先 市保健ヤンター



麻しん・風しん予防接種

麻しん・風しんは予防接種によって防ぐこと ができる病気です。まだ接種が済んでいない人 は早めに受けるようにしましょう。

▶対象者

第1期:1歳~2歳未満の人

第2期:平成25年4月2日~平成26年4

月1日生まれの人

第5期:昭和37年4月2日~昭和54年4 月1日生まれの男性で風しんの抗体 検査の結果、陰性と判断された人

▶接種期間と回数

第1期:2歳の誕生日の前日までに1回

第2期:令和2年3月31日

までに1回

第5期:令和4年3月31日

までに1回



小児救急電話相談

夜間お子さんが急な病気やケガで困ったときは電話をし てください。看護師や医師が電話でアドバイスします。

ダイヤル 井 8 0 0

または ☎ 095-822-3308

毎日 18 時~翌朝8時

※日曜・祝日は 24 時間対応



いきいき健康ポイント対象事業

生活習慣改善教室参加者募集

生活習慣病予防のために運動を始めたい人、興 味がある人、自宅でもできるストレッチなどを学 んでみませんか。

▶テーマ マイナス 1 kg、あの頃の私に戻りたい ~気軽にできる運動~

▶と き 9月5日(木)10時~12時 (受付 9 時 30 分)

▶ところ 市保健センター

▶内 容 ・生活習慣病予防のための講話

・理学療法士による講話・実践

・スポーツ飲料の飲み比べ

▶持参品 バスタオル又はヨガマット、体を軽 く動かすのに適した服装

▶募集人数 40人(先着順)

▶申込期限 8月28日(水)

▶申込先 有明保健センター



健康づくり推進員を募集します

市民の皆さんの健康づくりをお手伝いする「健 康づくり推進員」を募集します。研修会に参加し て健康について学習したり、地域の人へ健診をす すめたりなど、健康づくりのためのボランティア 活動を行います。自分の健康のため、そして地域 のために一緒に活動しませんか。

▶募集要件 研修会に参加し、 ボランティア活動ができる 市民

▶申込期限 8月15日(木)

▶申込先 市保健センター



健康テレホンサービス



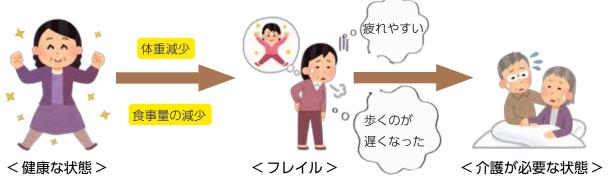
TEL 095-826-5511 TFI 0120-555-203 ※固定電話のみ利用可能

TEL 0120-333-203		
8月	月	血管年齢について
	火	高齢者の慢性腰痛
	水	子どもの虐待を防ぐために
	木	子どもの鼻づまりがもたらすもの
	金	就寝時に入れ歯は外したほうが良いの?
	土・日	尿漏れ

フレイルを予防しましょう!

フレイル

今まで老化現象と言われてきた症状が「フレイル」という名称で呼ばれ始めています。加齢に伴い、筋力 が衰え、疲れやすくなり、家に閉じこもりがちになるなど、健康な状態から介護が必要な状態になるまでの ことを指します。フレイルの段階であれば、健康な状態に戻ることができるので早い段階での予防が大切で す。



フレイル予防のための食生活

◆毎日 10 品目をまんべんなく食べて、しっかりと栄養をとりましょう!





肉・魚・卵・大豆製品の 4種類が手のひらにのる程 度の量が目安です。筋力を 維持するためにしっかりと りましょう。

⑩ 油脂



◆みんなと一緒に食事をとる機会を増やしましょう

独りだとつい同じものや好きなもの、簡単なものばかりで食事を済ませてしまいます。 地域の行事やふれあいサロン、料理教室などに参加し、みんなと一緒に食事を楽しんで、 心も体も健康になりましょう!





水煮缶を使用することで魚の処理が 簡単に!たんぱく質をしっかりとれ るのでフレイル予防にぴったりです。



いわし缶のつみれ汁

***************************************	いわしの水煮缶 ·············1 缶 (250g) ゴボウ·········1/3 本 (40g) ニンジン ········1/3 本 (40g) だし汁 ······400 m l
Š	酒小さじ1
X	味噌小さじ2
8	小ネギ適量
§ Δ	しょうゆ…小さじ 1/2 片栗粉大さじ 1
\$ ¹	ショウガ…小さじ 1/2

《作り方》(レシピ提供:島原市食生活改善推進員協議会)

- ①いわしの水煮の汁気を切り、Aを加え合わせる
- ②ゴボウは削ぎ切り、ニンジンは短冊切り、小ネギは小口 切りにする
- ③鍋にだし汁、②、酒を入れて火にかけ、沸騰したら① を一口大に丸めて入れ、鍋に蓋をし、約3分加熱し、味 噌をとく
- ④器に盛り付け、小ネギを添える

《1人分栄養価》*エネルギー 144kcal *たんぱく質 13.7g *脂質 6.8g *食塩 1.1g

材料