

1月 Calendar JANUARY

| | |
|---------|--|
| 1 日 | ○元旦歓迎イベント（角館駅・田沢湖駅） |
| 2 月 | ○市立角館総合病院小児科外来診療（午前中） |
| 3 火 | ○1／1～3 賀正・ふるまい酒（花葉館） |
| 4 水 | ○予防接種券発行（角） ○母子手帳交付（田） |
| 5 木 | ○仙北市消防出初式（仙北市民会館） |
| 6 金 | ○第1回仙北市新春書初大会（西明寺小学校体育館） ○粋！生き健康教室（角） |
| 7 土 | |
| 8 日 | |
| 9 月 | |
| 10 火 | ○赤ちゃん広場（田） ○母子手帳交付（田） ○子ども開放日（角） ○すくすくクラブ（西） |
| 11 水 | ○予防接種券発行（角） ○母子手帳交付（角） ○予防接種（西） |
| 12 木 | ○3歳児健診（対象：H14.4.8～7.13生）（神） ○1歳6ヶ月児健診（対象：H16.4.8～7.13生）（神） ○ドレミの会（西） |
| 13 金 | ○乳児健診（対象：H17.8.13～10.14生・H17.2.13～4.14生）（神） ○あんばんまん教室（角） ○母子手帳交付（西） ○1歳6ヶ月・3歳児健診（西） |
| 14 土 | ○若返り教室（西） |
| 15 日 | ○第1回仙北市新春囲碁大会（田沢湖総合開発センター） |
| 16 月 | ○赤ちゃん広場（神） ○母子手帳交付（田） |
| 17 火 | ○予防接種（BCG）（田） ○2歳児歯科検診（西） ○乳児相談（対象：H17.1月生・6月生）（角） |
| 18 水 | ○さわやか教室（田） ○予防接種券発行（角） ○のびのび広場（西） ○粋！生き健康教室（角） ○2歳6ヶ月児歯科指導（対象：H15.6～7月生）（角） |
| 19 木 | ○3歳児健診（対象：H14.6～7月生）（角） ○わんぱく教室（西） |
| 20 金 | ○3歳児健診（対象：H14.4.9～7.21生）（田） ○乳児相談（対象：H17.1月・6月・11月生）（西） ○さわやか健康教室（角） |
| 21 土 | ○1／20～21 沖縄料理のタバ（花葉館） ○文化財防火デー防火訓練（大國主神社・西木） |
| 22 日 | ○第1回仙北市新春将棋大会（田沢湖総合開発センター） ○文化財防火デー防火訓練（石黒恵家・角館） |
| 23 月 | ○母子手帳交付（田） ○子ども開放日（角） ○ドレミの会（西） ○予防接種（BCG・三種混合）（角） |
| 24 火 | ○予防接種（BCG・三種混合）（神） ○母子手帳交付（角） ○食生活改善推進員研修会（西） |
| 25 水 | ○粋！生き健康教室（角） ○予防接種券発行（角） ○生きがいクラブ（西） |
| 26 木 | ○献血（角） ○予防接種（BCG・ポリオ生ワクチン）（西） ○乳児健診（対象：H17.3月・9月生）（角） ○文化財防火デー防火訓練（草彅家・田沢湖） |
| 27 金 | ○給食サービス（西） |
| 28 土 | |
| 29 日 | |
| 30 月 | ○母子手帳交付（田） ○粋！生き健康教室（角） |
| 31 火 | |

仙北まるごと健康づくり

part.2

健康は一人ひとりの努力と地域のみんなの協力でつくるものです。

個人と社会の力を合わせて健康づくりを進めましょう！

健康クイズにチャレンジしてみてください。

レッツチャレンジ○×健康クイズ No.2

〈高血圧編〉

★○か×でお答えください。

Q1 汗を多くかいたら、塩分を多くとってもよい。

Q2 野菜や果物を多く食べると血圧が下がる。

Q3 辛子や香辛料は血圧を高めるので、控えた方がよい。

Q4 減塩には、濃い口醤油より薄口醤油がよい。

Q5 梅干しは食欲増進によりので、1日何個も食べてもよい。

[答え]

A1 × 普段の食事で必要以上にとっているので、多めにとる必要はありません。

A2 ○ カリウムを多く含む野菜や果物には、血圧を下げる効果があります。

A3 × 普通量の香辛料は、血圧には関係ありません。

A4 × 薄口醤油の方が、塩分を多く含んでいます。

A5 × 梅干し1個は、1日に必要な塩分量を超えてます。

健康レシピ

「白菜ちらりめん」

〈1人分：エネルギー78kcal、蛋白質3.8g、脂質4.0g、塩分1.4g〉

《材料…4人分》

- ・白菜……………400g
- ・しらす干し……………200g
- ・サラダ油……………小さじ4
- ・塩……………小さじ1
- ・酒……………2カップ
- ・みりん……………大さじ4
- ・醤油……………大さじ4
- ・白炒りごま……………3g
(小さじ1)
- ・一味唐辛子……………少々

《作り方》

- ①白菜は縦半分に切ってから、繊維と直角に5mm幅に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、①を加え弱火で混ぜながら白菜の水分をとぼす。白菜が透明になってたら強火にして、塩を振り、さらに炒め白菜の水分を出す。酒、みりん、しらす干しを加えて1分くらい炒める。醤油を2回に分けて加える。
- ③水分がほとんどなくなったら、ごまを混ぜて器に盛る。好みで一味唐辛子をかける。

栄養士一ロメモ

- ・しらす干しとごまでカルシウム30mgとることができます。
- ・ポイントは白菜の水分をしっかりと出すことです。
- ・常備野菜料理として、冷蔵庫で数日保存できます。

休祭日救急医療センター（大曲保健センター内）

■内科・小児科 ■午前10時～午後4時 TEL0187(62)1015

【実施場所】

(田)…仙北市健康増進センター (角)…仙北市健康管理センター
(西)…西木保健センター (神)…仙北市就業改善センター
(桧)…桧木内地区公民館 (紙)…紙風船館 (西地)…西木地域センター