

## 4月1日(木)から福祉タクシー券・ガソリン券を交付します

交付を希望される方は、ご本人またはご家族(代理人)の方が健康福祉センターかわせみまで申請にお越しください。

**交付対象者・交付枚数** (町内に居住している場合のみ交付します。)

交付対象者		タクシー券 (1枚500円)	ガソリン券 (1枚500円)	バイクガソリン券 (1枚200円)
身体障害者手帳 所持者	1級～2級	48枚	18枚	36枚
	3級	30枚	12枚	24枚
	4級	9枚	3枚	6枚
療育手帳 所持者	A1～A2	36枚	36枚	
	B1～B2	24枚	24枚	
精神障害者保健 福祉手帳所持者	1級	36枚	36枚	36枚
	2級	24枚	24枚	24枚

※交付枚数は4カ月ごとに3分の1ずつ減少します。

**ガソリン券対象者** (下表にそれぞれ該当しない場合は交付できませんのでご注意ください。)

対象者	ガソリン券		バイクガソリン券	
	運転者	所有者	運転者	所有者
身体障害者 手帳所持者	① 18歳未満の方	保護者	本人	本人
	② 1種の手帳を所持している方	本人または 保護者 (介護者)	本人または 保護者 (介護者)	
	③ 視覚障害を有している方			
	④ その他事情により交付を 希望する方(要相談)			
⑤ 上記以外の方	本人	本人		
療育手帳所持者	本人 または保護者	本人 または保護者		
精神障害者保健福祉手帳所持者	本人 または介護者	本人 または介護者	本人	本人

※保護者(介護者)とは、障害者本人と生計を一にしている同世帯の親族または常時監護(介護)している方です。

※ガソリン券について、原則障害者本人が運転し、移動するときに交付することとしていますが、療育手帳や精神手帳所持者に加え、第1種の手帳を所持している方や視覚障害の方など、移動が特に困難であると認められる場合に限り、保護者(介護者)運転でも利用できます。

※上記以外の理由によりガソリン券を申請する場合は、状況等を聞き取りの上、交付の判断を行います。検討の結果、交付対象とならない場合もあります。

### 申請時に必要なもの

- ① 印鑑・各手帳(身体障害者手帳・療育手帳・精神障害者保健福祉手帳)
- ② 運転者の運転免許証(ガソリン券またはバイクガソリン券の場合)
- ③ 所有者の車検証(ガソリン券の場合)または自賠責証(バイクガソリン券の場合)

### 注意点

※タクシー券とガソリン券を1人の方が重複して申請することはできません。  
 ※施設入所または転出、お亡くなりになった場合等は利用できません。健康福祉課まで返却をお願いします。

☎ 健康福祉課 障害支援係 電話 22-7705

## 新年度を迎えるにあたって

佐川町病院事業管理者兼院長 和田 幸久



町民の皆様、今年度もよろしくお願いたします。昨年度に続き今年度もコロナとの戦いが続きます。コロナの切り札として期待されるワクチンは、医療従事者から開始し、その後高齢者や基礎疾患のある人へと順次実施予定になっています。ワクチン接種によりコロナが終息へと向かうのを願うばかりです。皆様におかれましては、マスクをつけ、3密を避けコロナにかからないよう健康に留意してください。

どこの組織も同じだと思いますが、特に病院においては、入院患者さんや職員にコロナ感染者が出た場合には、外来の休止や入院患者さんの受け入れを中止せざるをえません。病院内で

感染が広がれば、医療崩壊につながります。そうならないように、高齢の患者さんが多く入院されている当院では、より厳格な感染予防が必要です。コロナ感染が落ち着くまでは面会制限や禁止の状態が続きますが、関係者の皆様にはご容赦をお願いいたします。

「町民の健康を自分たちで守るのだ！」という使命の下、病院職員は皆健康に留意し、自分の健康チェックを厳格にして感染予防に努めています。今後も地域の公的病院として、町民の皆様の信頼を少しでも得られるように、また地域になくしてはならない病院を目指し、職員一同で取り組んでまいります。

### 人間ドックの案内

3月11日(木)8時30分から受け付けを開始しています。実施は、4月8日(木)からです。詳しい内容は、前月に広報誌と一緒にお届けしている“2021年度 高北病院健診”をご確認ください。※電話によるお申し込みは承れませんので予めご了承ください。

※糖尿病教室については、当面の間中止とさせていただきます。再開の際は改めてお知らせします。



佐川町  
食生活改善推進協議会  
プレゼンツ

### お家でお花見気分 ～楽しみながら作る可愛いお寿司～ デコレーションずし



〈材料(2人分)〉・牛乳パックを10cmの高さに切ったもの(抜き型用)  
・花型(人参・すまき用)

ご飯	400g	ゆず酢	大さじ2
卵	4個	さとう	大さじ2
人参	1/4本	塩	小さじ1/4
絹さや	50g	薄口しょうゆ	小さじ1
すまき	1本	さとう	小さじ1
鮭フレーク	1瓶	マヨネーズ	小さじ1
しょうが	適量	サラダ油	小さじ1
白いりごま	適量		

(1人分) エネルギー 705kcal, タンパク質 28.7g, 脂質 20.5g, 炭水化物 96.8g, 食物繊維 3.3g, 食塩相当量 1.8g

### 〈作り方〉

- ① しょうがは皮をそぎみじん切りにする。
- ② ご飯が熱いうちにAを混ぜ、しょうが、ごまも加えてずし飯をつくり、100gずつ4等分にしておく。
- ③ 人参は薄い輪切りにして花型で抜き湯がく。絹さやは塩ゆでにして飾り用の6枚を残し、後は斜めに細く切る。
- ④ すまきは花型で抜いておく。
- ⑤ 卵にBを加えて混ぜ合わせ、フライパンにサラダ油を熱して薄焼きにし、千切りにする。
- ⑥ 抜き型を皿に置き、ずし飯を100g入れて、ラップで押しつけて形を整え、その上に卵の千切りを散らし、ずし飯、絹さや、ずし飯、鮭フレーク、ずし飯と重ねてラップで軽く押さえながら形を整える。
- ⑦ 卵を散らして型からはずして、上に花人参とすまきの花を飾り、絹さやを葉っぱの様に添える。

☎ 健康福祉課 地域ふれあい係 電話 0889-22-7716