

## 「佐川町避難行動要支援者名簿」の更新作業を行います

当町では、災害対策基本法に基づき災害時に一人で避難することに不安のある方（※1 避難行動要支援者）の名簿を作成し、毎年更新を行っています。また、日頃の見守りや災害時に備えるため避難支援等関係者（※2）に情報提供することへの同意の有無を確認し、同意された方の名簿を提供しています。

今回、名簿の更新にあたり、新たに対象となった方・以前に情報提供について「同意しない」とご回答いただいた方（※3）へ、2月下旬に情報提供の同意の有無を確認するための、「佐川町避難行動要支援者名簿登録同意書」を送付しています。内容をご確認のうえ、提出期限までにご返送をお願いします。

### 【※1 避難行動要支援者：名簿の対象となる方】

\* 自宅で生活をしており下記①～⑥に該当する方

- ① 身体障害者手帳の第1種、総合級1級～3級の交付を受けている方
- ② 療育手帳の交付を受けている方
- ③ 精神障害者保健福祉手帳の交付を受けている方
- ④ 介護保険法による要介護1～5までの認定を受けている方
- ⑤ 難病患者の方
- ⑥ その他町長が必要と認める方

### 【※2 避難支援等関係者】

- 佐川町民生児童委員
- 佐川町社会福祉協議会
- 佐川町消防団
- 佐川町自主防災組織
- 高吾北消防本部
- 佐川警察署

なお、平成31年3月の佐川町地域防災計画の改定に伴い、「75歳以上のみの世帯の方」は名簿の対象者から外れたため、以前に「75歳以上のみの世帯の方」だけの要件で同意をいただき名簿にお名前等を掲載されていた方は、現在関係者に提供している名簿には掲載されておりません。今後、新たに上記①～⑥に該当した場合は改めて同意書を送付させていただきます。

※3 以前に「同意しない」とご回答いただいている方にも、ご本人やご家族の状況に変化があった可能性を考慮し、隔年で再度同意のご確認をさせていただくため、同意書を送付させていただきます。

問 健康福祉課 地域ふれあい係 電話 0889-22-7716

## ♪子育て情報のご紹介♪

### 子育て情報サイト「さくらさいたねっど」

● 佐川町の乳幼児健診や予防接種等サービス、栄養士さんのレシピなど子育て情報が満載！お気軽にご利用ください。

【さくらさいたねっど】



### 子育て支援センター「なかよしひろば」

子育て支援センター「なかよしひろば」の情報はこちらのQRコードからどうぞ。たくさんのお参加をお待ちしています。



「さくらさいたねっど」の子育て支援センターのページにアクセスできます。

問 健康福祉課 子どもサポート係 電話 0889-22-7705

問 健康福祉課 子育て支援センター 電話 080-2997-6959

## 病院栄養士業務の紹介

栄養管理科 管理栄養士 <sup>はしもと</sup> 梶本 まり

「栄養士は、実際に摂取した食物がどのくらいの栄養量なのかを数値化してわかりやすくする職種」と教わったことがあります。病院栄養士の業務はまさにそのとおりです。

病院栄養士の業務は、主に栄養指導と入院された方の栄養状態の評価で、当院には2名います。

栄養指導では、本物そっくりにできたフードモデル（写真右）という食品模型を使用し、話を聞くだけでなく見たり手に取ることもできます。フードモデルを見て「本物みたい!」と感激される方もいますので、ぜひ機会があれば見ていただきたいと思います。

入院患者さんには、体調がすぐれず十分な食事が食べれていなかった方も多いため、栄養状態が低下した方が多くいる印象です。そのため、入院した時の体格や血液検査の結果等から栄養状態を評価し、必要な栄養量を算出します。そして、入院中に必要な栄養が十分摂れているか食事を食べている様子を観察し、必要に応じて食事内容の調整をして栄養状態の改善に努めています。

当院の給食は全面委託になっていますが、食事は全て病院厨房で調理されており、検査や患者さんの喫食状況をみて粥の水分量の調整や、おかずに使っている食材の硬さなど、常に委託先栄養士や調理員、当院の言語聴覚士と連携を図っています。（写真右）ポイントは、咀嚼・嚥下機能の低下した方に無理なくおいしく食べていただける食事をどう作るかです。調理は、スチームコンベクションオーブンという機器で、蒸す・煮る・炒める等いろいろな調理ができ、スチームや温度を細かく調整できます。同じ食材でも季節によっては繊維が出たりするため、加熱時間の調整や、スチーム（蒸し）と焼きの割合を調整するなど、日々変化に対応しながら調理しています。



＜休日・夜間の当直診療科＞

高北国保病院 電話 0889-22-1166

1日(水)	内科
2日(木)	整形外科
3日(金)	内科
4日(土)☎/☎	内科
5日(日)☎/☎	内科
6日(月)	内科
7日(火)	内科
8日(水)	外科
9日(木)	内科
10日(金)	外科
11日(土)☎/☎	内科
12日(日)☎/☎	内科
13日(月)	外科
14日(火)	内科
15日(水)	内科
16日(木)	内科
17日(金)	内科
18日(土)☎/☎	内科
19日(日)☎/☎	内科
20日(月)	内科
21日(火)☎/☎	内科
22日(水)	内科
23日(木)	整形外科
24日(金)	内科
25日(土)☎/☎	内科
26日(日)☎/☎	内科
27日(月)	内科
28日(火)	外科
29日(水)	内科
30日(木)	外科
31日(金)	内科

・第2土曜日の午前は内科の外来診察  
 ・外科の当直日の17時15分～18時30分及びその翌日（休日の場合を除く）の7時15分～8時30分は内科または整形外科の医師が当直をします。

清和病院 電話 0889-22-0300

月曜日	精神科
火水木曜日	外科
金曜日	内科 or 精神科
土曜日	外科
日曜日・祝日	内科 or 外科 or 精神科

## 令和5年度 人間ドックの案内

令和5年3月9日（木）午前8時30分から受付を開始します。

実施は、令和5年4月13日（木）からです。

詳しい内容は、今月の広報紙と一緒にお届けしている「2023年度 高北病院健診のご案内」を確認してください。

# いきいき百歳体操 グループ紹介



頑張りゆうよ！  
いきいき百歳体操

佐川町では、平成18年から各地区の公民館などで介護予防の取り組みの1つとしていきいき百歳体操を行っています。今回は、昨年7月から馬の原公民館で百歳体操をしているグループ「子馬ちゃん(Ⅱ)」をご紹介します！



## 子馬ちゃん(Ⅱ)

【場所】馬の原公民館  
【日時】毎週月曜日 9時半～

お世話役(堀内 秋生さん)から一言  
こんにちは。馬の原 子馬ちゃん(Ⅱ)です。平成20年から百歳体操を始め、しばらく休止をしていました。この度、少人数で再開することになりましたので、よろしくをお願いします！

「自分も始めたい！」という方は、最寄りのグループを紹介します。

問 健康福祉課 地域包括支援センター係 電話 0889-22-7137

### 広告

## 内職 募集中です！

自動車電線部品組立作業 簡単な作業です。

(株)上野ハーネス 電話随時受付けていますー  
本社 高岡郡佐川町甲 1128-18 ☎ 0889-22-5502  
受付時間 月曜日～金曜日 9:00～16:00



### 広告

## 小児科・内科・整形外科

### 社会医療法人 仁生会 日高クリニック

診療科目	受付	月	火	水	木	金	土	日
小児科・内科	午前	○	○	休診	○	○	○	休診
	午後	○	○	休診	○	○	○	休診
整形外科 (週土曜)	午前	--	--	休診	--	--	○	休診
	午後	--	--	休診	--	--	○	休診

診療時間：午前9時～12時30分  
午後2時～17時30分  
(休診日：日曜・水曜・祝祭日・年末年始)

健診・各種検査  
予防接種など  
ご相談下さい！

### 細木病院グループ

詳しくはホームページへ↓



日高クリニック 院長  
松本 和博 (小児科・内科)  
日本小児科学会小児科専門医

地域の皆様に安心していただける小児科・内科医療を提供します。なんでもお気軽にご相談ください！

外来受付 ☎ 0889-24-7785

日高村 日下小学校東となり 日高村本郷滝ノ前7

## 春の訪れを感じるレシピのご紹介

佐川町食生活改善推進協議会より

### ひな祭りにいかがでしょう。【たまごずし】

エネルギー 192kcal たんぱく質 7.0g 脂質 6.2g 炭水化物 24.7g 食塩相当量 1.1g

#### 〈作り方〉

- ①ボウルに卵を軽く割りほぐし、★の調味料を加えて混ぜる。
- ②卵焼き器にサラダ油を入れ、①を1/2量ずつ使い、厚焼き卵を2つ作る。完成したら、巻きすに包んで形を整え、4つに切り分ける。
- ③切り分けた卵焼きにそれぞれ、斜めに深さ1.5cmの切り込みを入れる。
- ④ご飯に酢をふり、1/2に切った青じその上のにのせ、③の切り目にはさみ、仕上げに、ほぐしたかにかまをのせる。

#### 材料 (4人分)

卵	4個	★
砂糖	大さじ4	
みりん	大さじ4	
塩	小さじ1/2	
サラダ油	適量	
ご飯	80g	
酢	小さじ1	
青じそ	4枚	
かにかま	1切れ	

### 春キャベツの季節となりました。【ロールキャベツ】

エネルギー 204kcal たんぱく質 12.2g 脂質 6.0g 炭水化物 26.6g 食塩相当量1.8g

#### 〈作り方〉

- ①キャベツは1枚ずつ剥がしてさっと茹で、太い茎をそぎとる。(電子レンジで加熱しても良い)
- ②玉ねぎ・生しいたけは粗みじんに切り、パン粉、挽き肉、塩・こしょう少々とよく混ぜ合わせておく。
- ③キャベツで②の肉団子をつつみ、スープで30分ほど煮る。

#### 材料 (4人分)

キャベツ	8枚
鶏挽き肉	160g
玉ねぎ	1個
生しいたけ	2個
パン粉	40g
塩	2g
こしょう	少々

#### (スープ)

コンソメキューブ	2個
水	800cc



問 健康福祉課 地域ふれあい係 電話 0889-22-7716

広報さかわ R5.3 6