### 子宮頸がんを予防するヒトパピローマウイルス (HPV)ワクチン定期接種のお知らせ

間困健康づくり課予防係 (☎内線1172)

HPVワクチンは、子宮頸がん の原因となるヒトパピローマウイ ルス(HPV)の感染を防ぐワクチ ンで、3種類あります。従来の サーバリックス(2価)、ガーダシ ル(4価)ワクチンに加え、4月か らシルガード9(9価)が定期接種 できるようになりました。

図定期接種 小学6年生~高校1年

生相当年齢の女子

キャッチアップ接種 平成9年4 月2日~平成19年4月1日生まれの 女子

予診票の配布 今年度中学1年生 の女子には予診票を郵送しました。 ※予診票がない人は、母子手帳を 持参し困健康づくり課または、囮 住民福祉課にお越しください



HPVワクチンの詳細は こちら



キャッチアップ接種の 詳細はこちら



# 安中市食生活改善推進員がおすすめする

#### レシピ紹介 根菜入り和風力し

70g

#### 【栄養成分(1人分)】

・塩こしょう

エネルギー 293kcal たんぱく質 15.2g 食塩相当量 2.3g

4~5カップ

適宜



#### 【材料(4人分)】

・しめじ

・豚薄切り肉 150g 小1本 ・だし汁 ・長ねぎ

・大根 200g ・里いも 3個 ・カレールウ 100g

・醤油 ・にんじん 小1本 ・こんにゃく 100g 適宜 70g ・ごぼう ・油揚げ 1枚 ・みりん 適宜

玉ねぎ 1/2個 ・サラダ油 小さじ2 ・根生姜 適宜 ・にんにく

1片

【作り方】

- ① 大根、にんじんは1cm幅のさいの目切りにし、ごぼうは5mm幅の斜め切りにして水に放し、アクを抜 く。玉ねぎはみじん切りにする。しめじは石づきを切り落とし、小房に分ける。長ねぎは5mm幅の薄 切りにする。里いもは1cm角に切り、塩を少々振ってもみ、ぬめりを洗い流す。こんにゃくは5mm間 隔で、斜め格子模様に隠し包丁を入れて下茹でし、味が染み込みやすいように一口大に切る。油揚 げは油抜きし、縦半分に切ってから短冊に切る。豚薄切り肉は塩・こしょう、すりおろしたにんに くでもみ込む。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒め、肉に火が通ったら、大根、にんじん、ごぼう、玉ね ぎ、里いも、こんにゃくを加えて炒める。
- ③ ②にだし汁を加え、煮立ったらアクを取り、大根が軟らかくなる手前でしめじ、油揚げを加え、蓋 をして具材が軟らかくなるまで煮込む(水分が少なくなったら適宜加える)。
- ④ ③にカレールウ、長ねぎを加え、好みで醤油、みりん、すりおろした根生姜を加え、味を調える。

VOL.20

## 手話コーナー

今月の手話は**「来年」**の表現を紹介します。

- ① 片手をにぎりしめた状態にし、親指側を上に します(これは、木の年輪を表しています)。
- ② ①の親指側を上にした中心に、反対の手の人 差し指をあてます(写真①、これは「年」と いう単語です)。
- ③ ②の人差し指を前に出します(写真②)。

間困福祉課障害福祉係(☎内線1154)



写真①



写真②



市YouTube 手話チャンネル

個その他

摄

物