



山田 湊介くん(一歳)

# 健康ガイド

健康ガイドの情報は、メール配信サービスで配信しています。  
t-ogaki@sg-m.jp に空メールを送ると、登録できます。



次の人は、一部を除いて検(健)診が無料になりますので、申し込み時にお知らせください。

- ①70歳以上の人(実施月の1日の年齢)
  - ②65歳以上70歳未満(実施月の1日の年齢)で、身障手帳1～3級、療育手帳B1以上または精神障害者保健福祉手帳1・2級を持つ人
  - ③生活保護世帯や中国残留邦人および市民税非課税世帯の人  
※身分証明書と印鑑を持参の上、保健センターで事前手続きが必要
- がん検診にお越しの際は、健康保険証をご持参ください。自覚症状のある人は、早めに医療機関の受診をお勧めします  
■人間ドックや職場などで受診機会のある人は、対象になりません

## ＜大垣地域＞

※申込の受付時間は 8:30～17:15

大垣市保健センター (☎75-2322)

健診・検診名	対象	とき	ところ	備考	料金	申込
10か月児健康診査	平成30年 3月1日～10日生まれた子	2/5(火) <受付> 13:00～13:30	保健センター	【持ち物】母子健康手帳、冊子「つくしっ子」の中の健康診査票 ※約2時間かかります	無料	不要
	平成30年 3月11日～20日生まれた子	2/6(水) <受付> 13:00～13:30				
	平成30年 3月21日～31日生まれた子	2/7(木) <受付> 13:00～13:30				
1歳6か月児健康診査	平成29年 7月1日～10日生まれた子	2/12(火) <受付> 13:00～13:30	保健センター	【持ち物】母子健康手帳、冊子「つくしっ子」の中の健康診査票 ※約2時間半かかります	無料	不要
	平成29年 7月11日～20日生まれた子	2/13(水) <受付> 13:00～13:30				
	平成29年 7月21日～31日生まれた子	2/14(木) <受付> 13:00～13:30				
フッ化物塗布	平成27年12月生まれた子 平成28年6・12月生まれた子 平成29年6月生まれた子	2/8(金) <受付> 13:00～13:30	保健センター	【持ち物】母子健康手帳、新しい歯ブラシ、コップ、タオル	500円	1/16～

## ＜上石津地域＞

※申込の受付時間は 8:30～17:15

上石津保健センター (☎45-2933)

健診・検診名	対象	とき	ところ	備考	料金	申込
4か月児健康診査	平成30年 9・10月生まれた子	2/15(金) <受付> 13:00～13:15	上石津保健センター	【持ち物】母子健康手帳、冊子「つくしっ子」の中の健康診査票 ※約1時間半かかります	無料	不要
10か月児健康診査	平成30年 3・4月生まれた子	2/15(金) <受付> 13:30～13:45	上石津保健センター		無料	不要

## ＜墨俣地域＞

※申込の受付時間は 8:30～17:15

墨俣保健センター (☎62-3112)

健診・検診名	対象	とき	ところ	備考	料金	申込
4か月児健康診査	平成30年 9・10月生まれた子	2/19(火) <受付> 13:00～13:15	墨俣保健センター	【持ち物】母子健康手帳、冊子「つくしっ子」の中の健康診査票 ※約1時間半かかります	無料	不要
10か月児健康診査	平成30年 3・4月生まれた子	2/19(火) <受付> 13:30～13:45	墨俣保健センター		無料	不要

ウェブシステムでは、3月分の検(健)診が予約可能です。予約可能な日程等については、システム画面をご確認ください。



検診予約  
QRコード

### ノロウイルス食中毒

まだまだ注意が必要です!!

寒い時期になると、特にノロウイルス食中毒が発生しやすくなります。体力の弱い子どもやお年寄りなどは、重症化すると生命に関わる場合がありますので、十分注意が必要です。

詳しくは、大垣保健センター (☎75-2322) へ。

#### ノロウイルス食中毒の特徴

- ・少ないウイルスでも感染
- ・人の小腸のみで増殖し、胃腸風邪のような症状
- ・症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスを排泄
- ・感染して症状が出ない人もいる

### 予防のポイント

#### 調理前などの手洗い

- ・トイレに行った後や調理前、次の調理作業に入る前などは、必ず手洗いをする
- ・指先や指の間、爪の間、親指の周り、手首、手の甲などは汚れが残りやすいため、丁寧に洗う



#### 調理する人の健康管理

- ・食べ物や家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない

#### 調理器具の消毒

- ・調理器具は、洗剤などで十分に洗浄し、家庭用の塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウムを含むもの)を水で薄めたもので浸しながらふく