



森島 龍翔くん(1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、受診日の前日までに保健センターで手続きが必要

- 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	令和元年10月 1日~10日生まれの子	9/1(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
	11日~20日生まれの子	9/2(水) <受付> 13:00~13:30				
	21日~31日生まれの子	9/3(木) <受付> 13:00~13:30				
1歳6か月児健康診査	平成31年2月 1日~10日生まれの子	9/9(水) <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
	11日~20日生まれの子	9/10(木) <受付> 13:00~13:30				
	21日~28日生まれの子	9/11(金) <受付> 13:00~13:30				
フッ化物塗布	平成29年7月生まれの子、平成30年1・7月生まれの子、平成31年1月生まれの子	9/4(金) <受付> 13:00~13:15 <受付> 13:30~13:45 <受付> 14:00~14:15	保健センター	【持ち物】母子健康手帳、新しい歯ブラシ、タオル、コップ ※歯みがき指導、フッ化物塗布のみ	500円	8/18~

<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
1歳6か月児健康診査	平成31年1・2月生まれの子	9/18(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2時間かかります	無料	不要
3歳児健康診査	平成29年7・8月生まれの子	9/18(金) <受付> 13:15~13:30		【持ち物】母子健康手帳、送付する健康診査票とアンケート、検尿 ※約2時間かかります		
大腸がん検診	40歳以上の人	10/6(火) <受付> 8:45~10:30	上石津保健センター	申し込み後に保健センターから採便用検査セットを郵送。提出日に持参	300円	8/17~9/7
胃がん検診	50歳以上の人	10/6(火) <受付> 8:45~10:30	上石津保健センター	検診前日の午後9時以降は、絶飲食	800円	8/17~

<墨俣地域> 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
1歳6か月児健康診査	平成31年1・2月生まれの子	9/14(月) <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2時間かかります	無料	不要
3歳児健康診査	平成29年7・8月生まれの子	9/14(月) <受付> 13:30~13:45		【持ち物】母子健康手帳、送付する健康診査票とアンケート、検尿 ※約2時間かかります		

ウェブシステムでは、10月以降の今年度分の検(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

0157予防ポイント!

O157は病原性大腸菌の1つで、感染すると、2~14日間の潜伏期間の後、下痢・発熱・腹痛を起こし、重症の場合、血便・尿毒症・意識障害を起こすこともあります。

感染力と毒性が強く、子どもやお年寄り、免疫力が低下している人は、特に注意が必要です。次の5つのポイントに気をつけて、予防に心がけましょう。詳しくは、大垣市保健センター(☎75-2322)へ。

◆◆◆“O157”予防のポイント◆◆◆

①手をよく洗い、消毒する

調理をする前やトイレの後などは、念入りに手を洗い、消毒しましょう



②十分に加熱調理を

O157は、75℃で1分以上加熱することで死滅します。調理の際は、食品の中心までしっかり加熱しましょう



③食品は作り置きしない(菌を増やさない)

調理した食品はできるだけ早く食べましょう。保存する場合は、冷蔵庫などで低温保存し、菌の増殖を防ぎましょう

④菌を付けない・持ち込まない

まな板・包丁などの調理器具は、使用目的別を使い分け、細菌を付けないようにしましょう



⑤調理器具は清潔に

まな板・包丁などの調理器具を使用した後は、洗剤でよく洗い、十分乾燥させましょう