

新型コロナウイルス感染症対策

マスクの効果を正しく理解して感染予防

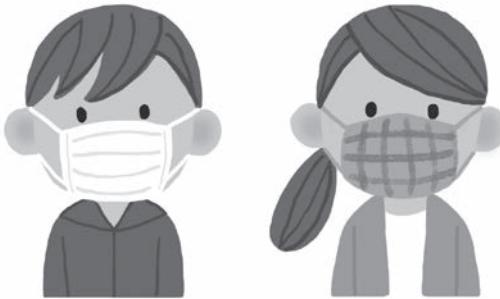
新型コロナウイルス感染症が猛威を振るう中、マスクの着用は感染拡大を防ぐために有効な対策の一つです。マスクを着けることは日常的に定着していますが、改めてマスクの効果などを確認しましょう。

素材でみるマスクの性能

マスクは素材によってウイルスを防ぐ効果に違いがあり、不織布マスクが最も効果が高く、次いで布マスク、ウレタンマスクの順に高いといわれています。同じ素材のマスクでも、フィルターの性能や布の厚さ、サイズなどによっても差があるので、顔の大きさとマスクのサイズが合っていることや、隙間なく着用できるマスクを選ぶことも重要です。

マスクの着用と距離

マスクを着けることで会話や咳、くしゃみによる飛沫の飛散や吸い込みを防ぐことができますが、マスクの着用状況や人との距離などで、大きな違いがあることが分かっています。マスクを着用しているからと安



心せず、適度な距離を取ることも心掛けましょう。

マスクが着けられない人に配慮を

皮膚病や感覚過敏などのため、マスクを着けたくても着けられない人がいます。相手の事情に配慮した行動を取りましょう。

問い合わせ先

健康管理課予防班(☎63-8766)



VOL.133 きのこたっぷり豆腐つくねスープ

1人分の栄養価 エネルギー166kcal、塩分1.4g



材料 (4人分)

生シイタケ、シメジ類、エノキ茸、なめこ、マイタケなど好みで	260g
木綿豆腐	200g
鶏ひき肉	200g
塩	小さじ1/3	
ショウガ	1片(10g)	
水	1200cc	
昆布(だし用)	12g
かつお節(だし用)	12g
A 「しょう油	大さじ4/5	
酒	大さじ4/5	
塩	小さじ1/3	
ショウガ	1片(10g)	

ショウガの辛味成分であるジンゲロールとショウガオールには、体を温める働きがあります。ジンゲロールは生に多く、加熱するとショウガオールに変化します。ショウガオールは冷えによって滞った血液の流れを良くして、身体の隅々まで血液を行き渡らせて温めます。

作り方

- キノコはそれぞれ食べやすい大きさに切る。豆腐は軽く水気を切る。ショウガはみじん切りにする。
- ボウルに鶏ひき肉と塩、ショウガを入れて、手でよく混ぜる。粘りが出たら豆腐を崩しながら加えて、なじむまでよく混ぜ合わせる。
- 鍋に水と昆布を入れて30分置いた後、弱めの中火にかけ、沸騰直前で昆布を取り出す。沸騰したら火を止め、かつお節を加えて再び火にかける。沸騰したら火を止めてザルでこし、だし汁を鍋に戻す。
- Aのショウガをすりおろす。③のだし汁の中にAを入れて火にかけ、沸騰したらキノコを加え、②をスプーンですくって入れ、火が通るまで煮る。

閑旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課予防班内)

データシート

火災 【1月】	令和3年の累計 建物火災 そのほかの火災	交通事故 【1月】	令和3年の累計 事故件数 死者者数	人のうごき 【1月の移動】	【2月1日現在】	前月比
					人 口 64,665人 男 31,976人 女 32,689人 世帯数 26,591世帯	(▲24人) (+5人) (▲29人) (+37世帯)