

申し込み期限は11月1日(月)まで

新型コロナワクチン接種

現在、16歳以上の人を対象にワクチン接種の申し込みを受け付けています。

接種を希望する人は11月1日(月)までに申し込んでください。

申し込み方法

専用ハガキに必要事項を記入し、郵送で申し込んでください。

※今年度これから12歳になる人の接種券は、誕生月に届きます。接種を希望する人は期限に限らず随時受け付けていますので、申し込んでください。

接種を受けるときの注意

- 接種券・予診票・予約票・本人確認書類を持参してください。
- 混雑を避けるため、指定された時間を守って来てください。
- 肩を出しやすい服装で来てください。
- 接種会場ではマスクを着用してください。
- 万が一新型コロナウイルスに感染した場合や、濃厚接触

旭市の接種状況

(10月4日現在)

	接種人数	接種率*
1回目	47,773人	73.2%
2回目	40,163人	61.6%

*接種率は国のワクチン接種記録システム(VRS)に登録されている数から算出しています。

接種状況は市ホームページで随時更新しています。

者になった場合は、予約を一度キャンセルし、療養期間が解除されてから再度コールセンターに申し込んでください。

申し込み・問い合わせ先

●申し込み方法や日程変更など

旭市コールセンター(☎50-6345)

(午前9時～午後5時 ※土・日曜日、祝日を含む)

●そのほかの問い合わせ

健康づくり課成人保健班(☎63-8766)

「エール」は11月15日号から再開します。



豚肉の産出額県内1位を誇る旭市。豚肉の主成分であるたんぱく質は、筋肉や臓器、皮膚などの主成分として重要な栄養素です。体内の酵素やホルモンもたんぱく質から作られます。特に豚もも肉は高たんぱく、低脂肪で、疲労回復効果のあるビタミンB1も豊富です。

VOL.141 豚肉と野菜のオイスター炒め

1人分の栄養価 エネルギー158kcal、食塩相当量1.2g



材料(4人分)――

ピーマン	2個(70g)
好みのキノコ	100g
ナス	2本(140g)
豚もも肉	150g
「酒	小さじ1
Ⓐ 醋	小さじ1
〔片栗粉	小さじ1
ごま油	大さじ2
「オイスターソース	大さじ1
Ⓑ しょうゆ	大さじ1
〔酒	大さじ2
片栗粉	大さじ1/2
水	大さじ2

作り方・

- ①ピーマンは種を取って千切り、ナスは横半分に切ってから6等分のくし切りにし、水に漬けておく。キノコは他の食材と大きさをそろえて切る。
- ②豚もも肉は細切りにし、Ⓐの酒・酢に漬け、片栗粉を入れもみ込む。
- ③ナスを耐熱皿に入れ、ラップをして電子レンジ600Wで3分加熱する。
- ④Ⓑの調味料を合わせておく。
- ⑤フライパンにごま油をひき、②を炒め、肉の色が変わったら①を加える。Ⓑの調味料を加え、野菜がしなりするまで炒める。
- ⑥いったん火を止め、水溶き片栗粉を回し入れ、再び加熱し、とろみがついたら完成。

霞ヶ浦保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災 【9月】	令和3年の累計 建物火災 そのほかの火災	交通事故 【9月】	令和3年の累計 事故件数 死亡者数	人のうごき 【9月の移動】	【10月1日現在】	前月比
火災 【9月】	令和3年の累計 建物火災 そのほかの火災	交通事故 【9月】	令和3年の累計 事故件数 死亡者数	人のうごき 【9月の移動】	人 口 64,156人 男 31,721人 女 32,435人 転入 158人 出生 34人 転出 139人 死亡 61人	人 口 64,156人 男 31,721人 女 32,435人 世帯数 26,704世帯 (+22世帯)