





## 正しい手洗い・うかいで感染予防!

感染症予防には手洗い・うがいを正しく行うことがもっとも大切であるといわれています。 特に手洗いはこれからの時期に増えてくる食中毒の予防にも効果的です。 手洗い・うがいの正しい方法を身につけて元気に夏を過ごしましょう。



### どうして手洗いは必要?

病気を引き起こすウイルスや細菌の多くは、手を介して体内に侵入します。 しかし、いろいろな人と接触する日常生活の中で手にウイルスが付着するのを未然に防ぐこ とはとても困難です。

そのため、様々な感染症から身を守るためには「手洗い」がとても大切なのです。 特にインフルエンザなど、感染症の流行する時期には頻繁な手洗いが必要となります。

#### 手洗いのタイミング



④ 指の間を洗う

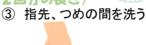
- ① 外出先から帰ったとき
- ② トイレのあと
- ③ 咳やくしゃみ、鼻をかんだあと
- ④ 料理や食事をする前

### 正しい手洗いの手順

手洗い時間の目安は30秒!

(ハッピーバーステーの歌 2回分の長さ)





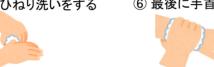
① 手のひらをよくこする



⑤ 親指はひねり洗いをする



⑥ 最後に手首を洗う



## どうしてうがいは必要?

うがいには、口から入ったちりやほこり、ウイルスや細菌がからまった 唾液を排出する効果があります。またのどにある繊毛の働きを活発に させて、唾液の分泌を促すことでのどの粘膜の乾燥を予防し、免疫力 の低下を予防する効果があります。

#### うがいのタイミング

- 外出先から帰ったとき
- ② 人混みから出たあと
- ③ のどが乾燥したとき
- ④ 空気が乾燥しているとき



#### 正しいうがいの手順

① 水を口に含み、唇を 閉じて「クチュクチュ」と 口の中を洗う

② 上を向いて、声を 出しながらのどを洗う。 声を震わせるようにして のどの奥を洗う。

③ 口の中の水がぬるく 感じるようになったら 水を吐き出す







# Prodrome-P

15,400円(税込)

### 長鎖脂肪酸ファミリー解析による膵臓がんリスク検査

膵臓がんによる死亡者数は近年増加傾向にあります。 しかし膵臓がんは初期症状がほとんどなく、進行・転移した状態で発見 されることの多いがんです。早期発見が難しいうえ、その予後も悪いこ とから「がんの王様」と呼ばれています。

#### こんな方におすすめです

- ・喫煙歴のある方
- ・肥満の方
- ・週5日以上の飲酒習慣のある方
- ・血糖値の高い方
- ・膵臓がんになった血縁家族のいる方

#### 検査方法・結果

血液検査で膵臓がんの前段階で減少する複数の長鎖脂肪酸(PCファミリー) を測定し危険度を判定します。高リスク、中リスク、低リスクの3段階で 判定されます。結果は専用報告書を3週間前後で郵送いたします。

#### Prodrom-PAC

### 低リスク

がん発見の可能性が低い

中リスク

がん発見の可能性が中程度



・健康的な生活習慣の維持

・定期的なリスク検査の受診

現時点では膵臓がんが発見される可能 性は高くはありませんが、定期的に検 査を受診されることを推奨します



がん発見の可能性が高い



(成人病クリニックへの紹介受診も可能)

・定期フォロー

※本検査はあくまでリスク検査のため**がんの有無**を確定診断するもので はありません。スクリーニング検査としてご活用ください。



#### ピーマン 夏の味覚

ピーマンの緑は天然の色素クロロフィルによるもの。クロロフィルには強い 抗酸化力でがんを抑制したり、コレステロールや不純物を除去するデトック ス効果があります。においのもととなるピラジンには、血液をサラサラにし、 血栓を防ぐ効果も期待できます。ビタミンCも含まれています。

# **\パンチがきいてる!/**

## ピーマンと豚こまのガリバタ炒め丼

適量

・豚こま切り肉 ・しょうゆ 大さじ1 **150** g

・有塩バター 10g ・ピーマン 2個

・しめじ ・ご飯 1/2P ·おろしにんにく 小さじ1/2



- ① ピーマンは縦半分に切ってへたと種を取って細切りにする。 しめじは根元を切り落とし、ほぐす。
- ②フライパンにバターを入れて熱し、溶け始めたら豚肉、おろしにんにくを 入れて肉の色が変わるまで中火で炒める。
- ③しめじを加えてしんなりとするまで中火で炒める。
- ④ピーマンを加えて油がまわるまで1分程さっと炒め、しょうゆを加えて 炒め合わせる。
- ⑤どんぶりにお好みの量のごはんを入れ、ピーマンのガリバタ炒めをのせ 完成!!

## **POINT**

ガーリックバターで炒めることでコクがでて、疲れた夏に食べたい一品に♪ ピーマンの食感を残すようさっと炒めることがポイントです。 しめじが入って食感もうまみもUP! ごま油で作っても美味しいです♪



倉敷成人病健診センタ



