

新型コロナウイルスワクチン接種 関連情報

☎保健センター（新型コロナウイルスワクチン接種推進室）☎85-6900

【3回目以降の接種】

オミクロン株対応ワクチンが接種できます

初回接種（1・2回目接種）か、前回接種から5カ月が経過した後に、オミクロン株対応2価ワクチンの接種が可能になります。接種間隔は、10月6日時点で5カ月となっていますが、変更になる場合があります。その際は、市ホームページなどでお知らせします。

▶接種券をお持ちの方

お持ちの接種券でオミクロン株対応2価ワクチンの接種ができます。

▶接種券をお持ちでない方

接種券が到着後、オミクロン株対応2価ワクチンの接種ができます。

■初回接種（1・2回目接種）がまだの方

従来型ワクチン（新型コロナの従来株に対応した1価ワクチン）の接種を完了してください。初回接種から5カ月が経過した後に、オミクロン株対応2価ワクチンの追加接種が可能になります。

【予約方法】※市内接種会場

▶インターネット：<https://yoyaku.ibakei.ne.jp/KNQS5Q/>
（同居でない方も代理予約できます）

▶電話：取手市新型コロナウイルス接種予約・相談センター

☎0570-020-252（平日8:30～17:15 通話料金がかかります）



お菓子やパン作りに！こめこ とりでの米粉

☎農政課☎内線2111

市では、米の消費拡大を目的として米粉の利用を推進しています。取手市産の米粉を使った料理のレシピを紹介します。

参考レシピ 「米粉の簡単もちもちパンケーキ」

■材料・1人前

- ・米粉……………80g
- ・ベーキングパウダー…4g
- ・卵……………1個
- ・牛乳……………80ml
- ・砂糖……………大さじ1
- ・サラダ油……………少々



もちもちパンケーキ

取手市産のコシヒカリ100%で作った米粉です。きめ細かく製粉してあるので、お菓子やパン作りに最適です。

米粉は、JA農産物直売所夢とりで、コミュニティショップひだまり（西2-2-3）で販売しています。



■作り方

- ①ボウルに米粉とベーキングパウダーを入れて、混ぜておきます。
 - ②別のボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ、次に牛乳を加えてしっかり混ぜます。
 - ③②のボウルに①を少しずつ加えながら、ゴムベラで混ぜ合わせます。
 - ④弱火で熱したフライパンにサラダ油を引き、③で合わせたものを弱火で焼きます。
 - ⑤表面にプツプツと気泡が出てきたら、裏返して2～3分焼きます。
 - ⑥中まで火が通ったらお皿に盛り付けます。
- ◆そのままでも十分おいしいですが、ホイップクリーム、ジャム、チョコレートソースなどでトッピングすれば、より豪華に！

お知らせ Pick up ピックアップ

認知症予防のための回想法スクール 参加者・アシスタント募集

☎健康づくり推進課☎内線1222

■回想法スクール参加者

大脳を活性化する楽しい「おしゃべり回想法」で認知症を予防しましょう。

日時 11月24日～令和5年2月16日各木曜日の13:30～15:30（全12回）※12月29日を除く

対象 市内在住で要介護・要支援の認定を受けていない65歳以上の方で、全日程出席できる方

■回想法スクールアシスタントボランティア

回想法スクールでおしゃべりの相手など、アシスタントをしながら回想法を学びます。日頃から使える楽しいおしゃべり技術も身につきます。

日時 11月17日～5年2月16日各木曜日の13:00～16:30（全13回）※12月29日を除く

対象 市内在住の20歳以上で、全日程出席できる方

持ち物 筆記用具

■共通事項

場所 藤代公民館（12月22日、5年1月12日は藤代庁舎）

講師 小林幹児氏（日本回想法学会会長）

定員 各先着15人

費用 無料

申込 以下のいずれかの方法で

郵送：〒300-1514宮和田2832-2回想法センター取手宛て

ファクス：83-0530

※郵便番号・住所・氏名・年齢・日中連絡の取れる電話番号、「回想法スクール参加希望」か、「アシスタント希望」を明記

締切 11月2日（水）

※11月10日に参加票を発送します。