

新型コロナウイルス感染症 関連情報

新型コロナワクチン情報 (9月15日現在。内容が変更される場合があります)

新型コロナウイルスワクチン接種対策室 ☎229-4127 ☎225-2817

接種を希望する方へ

9月8日から12歳以上の方を対象として予約を受け付けており、10月下旬までに約8割の方が1回目を接種できる見込みです。

10月下旬以降も希望される方への接種を継続します。今後の予約開始日時など詳しくは、市ホームページや川越市公式 SNS 等でお知らせします。



ワクチン接種について
のお知らせ



ワクチン接種の
予約について

接種をこれから受ける方へ(個別接種・集団接種)

■当日の持ち物

接種券、予診票、本人確認書類、お薬手帳(服薬中の方)、母子健康手帳(妊娠中の方・16歳未満の方)

■未成年の方

●16歳未満の方

接種される方の本人確認書類(マイナンバーカード、健康保険証、学生証など)を持参の上、保護者の同伴と予診票に保護者の署名等が必要です。

●16歳以上20歳未満の方

医療機関によっては、保護者の同伴が必要となる場合があります。事前に市ホームページをご確認ください。

●12歳の誕生日を迎える方

誕生月の翌月上旬に接種券を順次発送します。

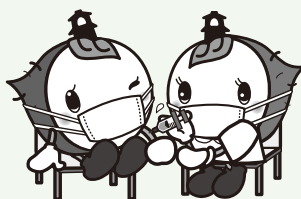
(例)平成21年(2009年)10月生まれの方は11月上旬に発送

■他のワクチンとの接種間隔

新型コロナワクチンの接種前後に他の予防接種を受ける場合は、一定の間隔(2週間以上)をおく必要があります。1回目・2回目の接種前後に他の予防接種の予約を入れないようご注意ください。

(例)10月1日に2回目の新型コロナワクチンを接種した場合、他のワクチンを接種できるのは、10月15日(2週間後の同じ曜日の日)以降

*1回目と2回目の接種の間に他のワクチンを接種しないでください。



川越市に転入された方へ

本市に転入され、接種を希望する方は、接種券の発行申請が必要です。なお、申請後、接種券の発行までに2週間程度かかります。詳しくは、転入手続の際に配布されるチラシまたは市ホームページをご確認ください。

接種券(クーポン券)が予防接種済証に

接種券の右欄に接種シールが貼られると予防接種済証になります。再発行はできませんので、接種後も紛失しないよう大切に保管してください。

キャンセルワクチンボランティアを募集

市が実施する集団接種会場で、当日の急なキャンセルが発生した際に出る余ったワクチンを無駄にしないために、ご協力いただける16歳以上の市民の方を電子申請で募集します。詳しくは、市ホームページをご確認ください。



新型コロナワクチンに関する問い合わせ



川越市新型コロナワクチンコールセンター

☎0120-385-015 (午前9時~午後5時)

*通話は無料です。かけ間違いにご注意ください。

ワクチン接種後も 引き続き感染予防を

保健医療推進課 ☎224-5832
☎224-7318

新型コロナワクチン接種後でも、新型コロナウイルス感染症に感染する可能性があります。引き続き、「3つの密(密閉・密集・密接)」の回避、マスクの着用、咳エチケットの徹底、石けんによる手洗いや手指消毒用アルコールによる消毒などの基本的な感染予防対策をお願いします。

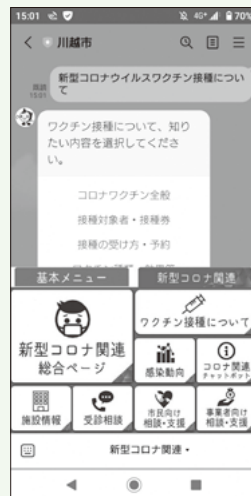


川越市 LINE 公式アカウントを ご利用ください

広報室 ☎224-5495 ☎225-2171

新型コロナワクチン接種に関する情報や、地震・風水害などの緊急的な情報を中心に発信しています。また、新型コロナワクチン接種に関するQ & A形式のチャットボットもあります。ぜひ、「友だち登録」をしてご利用ください。

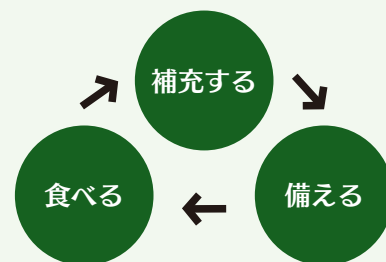
2次元
コードから



ご存じですか？ ローリングストック

防災危機管理室 ☎224-5554 ☎225-2895

ローリングストックとは、日常的に非常食を食べて、食べたらいきなり買い足すという行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄する方法です。消費と購入を繰り返すことで備蓄品の鮮度を保ち、いざというときも日常生活に近い食生活を送ることができます。災害発生時のほか、新型コロナウイルス感染症流行下でも、事前に備えておくことで、自宅療養となったときや急に自宅での待機となったときなどに役立ちます。



体づくりの基本はバランスの良い食事から

健康づくり支援課 ☎229-4121 ☎225-1291

新型コロナウイルス感染症に負けない体づくりのため、バランスの良い食事を心掛けましょう。1品で主食、主菜、副菜が取れるメニューを紹介します。

和風ビビンバ丼

●材料(2人分)

ごはん……………300g	水……………50cc	ダイコン……………80g
高野豆腐……………1枚	砂糖、酒	ニンジン……………40g
鶏ひき肉……………80g	A ……各小さじ1	酢……………大さじ1
おろしショウガ	しょうゆ、みりん	B 砂糖……………小さじ1
……………小さじ1	……………各大さじ1	塩……………少々
油……………小さじ1	コマツナ……………80g	いりごま……………少々

●作り方

- ①高野豆腐は水で戻し、みじん切りにする
- ②フライパンに油、ショウガ、鶏ひき肉を入れて炒める。肉に火が通ったら①、Aを入れて水気がなくなりそばろ状になるまで炒りつける
- ③コマツナをゆでて水気を絞り、2cmの長さに切る
- ④ダイコン、ニンジンを千切りにし、電子レンジ600wで2分加熱して水気を絞り、Bを合わせる
- ⑤器にご飯を盛り、②、③、④をのせていりごまを散らす



そばろに高野豆腐を使ってカロリーダウン。お好みでゆで卵や温泉卵をのせても
[1人あたり 452kcal 食塩相当量2g]