

人の間隔はできるだけ2メートル空けましょう。「密閉」「密集」「密接」を避け、こまめに手洗いを。マスクを着用するときは熱中症に気を付けましょう！

特に記載がない場合は受付時間は土・日曜日、祝日、年末年始を除く午前8時30分～午後5時です。申込みの記載がない場合は直接会場へ。費用の記載がない場合は無料です。

新型コロナウイルス感染症に負けない！

健康管理術

問合せ 健康課（保健センター内）④624

「新しい日常」の中で、ここでの健康を保つ睡眠について

★良質な睡眠を保つためのポイント

- ①毎朝同じ時間に起床しましょう（生活性リズムを整える基本となります）。
- ②目覚めたら太陽の光を浴びましょう。
- ③適度な運動・ストレッチをしましょう。
- ④人と交流しましょう。
- ⑤寝る1～2時間前から照明を落としましょう。
- ⑥寝床は居間と別にしましょう。

※保健センターでは、保健師によるこころや体調の相談に応じています。電話または来所での相談が可能ですが、来所での相談には、事前の電話予約が必要です。

羽村市健康増進計画「健康はむら21」

新型コロナウイルス感染症の流行が長期化し、今後の見通しが立ちづらい今、ストレスを感じている方もいるのではないかでしょうか。ストレスの軽減には質の良い睡眠が大切です。左記のポイントを参考に、良質な睡眠をとることで、ここでの健康を保ちましょう。

おうちごはん  
具だくさんの汁物で野菜を、デザートなどで牛乳・乳製品をプラス！

副菜 ラタトゥイユ 鮭のムニエル ラッシー 牛乳・乳製品  
主菜 トースト 野菜スープ 汁物

テイクアウト・デリバリー  
サイドメニューなど買ひ置きで野菜や牛乳・乳製品をプラス！

キムチ サラダ 副菜① 副菜② 牛丼 ヨーグルト 牛乳・乳製品

カット野菜やヨーグルトなど、手軽にプラスできる食材があると便利です！

◆引用：東京都食生活改善運動チラシ

国勢調査 2020 通信③

～令和2年国勢調査にご協力をお願いします～

9月14日(月)から、調査員が各世帯に順次調査書類を配布します。

回答・提出方法など

【インターネット回答】

調査書類に同封している「インターネット回答利用ガイド」に記載のログインIDとアクセスキーを使って、約10分で回答できます。

期間 調査書類を受け取った日～10月7日(水)

【郵送提出など】

期間 原則10月1日(木)～7日(水)

「かたり調査」にご注意ください

国勢調査では、調査員などが調査票の配布枚数を確認するため、世帯員数を聞きとる場合がありますが、金銭を要求したり、銀行口座やクレジットカード番号などを聞くことは絶対にありません。国勢調査を装った不審な訪問者や、不審な電話・メールなどに注意してください。

不審に思った時は回答せず、速やかに総務課総務係に連絡してください。

※国勢調査の調査員は、「国勢調査員証」を携帯しています。

■令和2年国勢調査

調査期日 令和2年10月1日(木)

対象 10月1日(木)現在、日本国内に住んでいるすべての人(外国人を含む)および世帯

調査項目 【世帯員に関する事項】氏名、男女の別、出生の年月、就業状態など15項目

【世帯に関する事項】世帯員の数、住居の種類、住宅の建て方など4項目

回答期限 10月7日(水)まで

※期限までに提出がない場合は、調査票などを再配布する場合があります。

問合せ 総務課総務係④348

QRコード

▲国勢調査2020 総合サイト

# 健康は毎日の食事から

～9月は「食生活改善普及運動」月間～

問合せ 健康課（保健センター内）④624

まだ暑さが厳しい毎日。ちょっと夏バテかな…そんなときは毎日の食事を少し見直してみませんか。

■主食・主菜・副菜をそろえよう ■野菜と牛乳・乳製品をプラスしよう

おうちごはん  
具だくさんの汁物で野菜を、デザートなどで牛乳・乳製品をプラス！

副菜 ラタトゥイユ 鮭のムニエル ラッシー 牛乳・乳製品  
主菜 トースト 野菜スープ 汁物

テイクアウト・デリバリー  
サイドメニューなど買ひ置きで野菜や牛乳・乳製品をプラス！

キムチ サラダ 副菜① 副菜② 牛丼 ヨーグルト 牛乳・乳製品

カット野菜やヨーグルトなど、手軽にプラスできる食材があると便利です！

元気をチャージ 夏バテ回復！簡単おすすめメニュー★

▲健康課 釘本管理栄養士

ひじきとツナのサラダ

材料(2人分)

芽ひじき(乾燥)	10g
ツナ缶(汁をきる)	2分の1缶
コーン缶(汁をきる)	60g
ごま油	大さじ2分の1
レモン汁または酢	大さじ2分の1
しょうゆ	大さじ2分の1

メニューのポイント

夏はタンパク質やビタミン・ミネラルが不足しがちです。

ひじきはカルシウムや鉄分、食物繊維が多く含まれています。

ささみは低脂肪で高タンパク。少量の油で揚げ焼きすると、柔らかく仕上がります。

お子さんにもおすすめです。

ひじきとツナのサラダ(1人分)  
エネルギー 77 kcal  
食塩相当量 1.1 g

ささみのフライパンフライ(1人分)  
エネルギー 163 kcal  
食塩相当量 0.4 g

《作り方》

①ボウルにごま油、レモン汁(または酢)、しょうゆを混ぜ合わせる。  
②ひじきは戻して水洗いし、水を切る。  
③①のボウルに、汁を切ったツナ缶とコーン缶、②のひじきを加えて和える。

①鶏ささみは筋をとり、1枚を半分に斜めそぎ切りにする。ポリ袋に入れ、にんにく、しょうゆ、酒を加えてよく揉み、10分以上置く。  
②パン粉と粉チーズをバットに入れてよく混ぜ、①を入れ、全体に衣をしっかりとつける。  
③フライパンにオリーブ油を入れ、②を並べてフタをし、中火で焼く。きつね色になったら裏返し、フタなしでもう片面も焼く。  
④皿に盛り、ミニトマトとサニーレタスなどを添える。