

# 風しん予防接種等費用の助成をしています！！

妊娠初期の妊婦さんが風しんにかかると、お腹の赤ちゃんに感染し、いろいろな奇形、その他の障がい(白内障、難聴など)にかかった赤ちゃんが生まれる可能性があります(先天性風疹症候群)。

風しんワクチンはそれを防ぐワクチンです。

妊娠を考えている女性や、妊婦さんと同居している方は予防接種を受けて赤ちゃんを守りましょう！

- 【対象】** 日高町に住所を有する方で、  
①接種時点で満19歳以上50歳未満の女性  
②妊婦の夫(年齢制限なし)  
※母子手帳と、身分を証明できる物(運転免許証、健康保険証等)の持参が必要となります。

- 【助成額】** \*風しん抗体価検査・・・・・・・・・・全額(1回分)  
\*風しん予防接種・・・・・・・・・・2,000円(1回分)  
\*麻しん風しん混合ワクチン・・・・4,000円(1回分)  
※助成額を超えた分は自己負担となります。  
また、各病院で金額が異なりますのでご注意ください。

- 【助成方法】** <指定医療機関で接種する場合>  
医療機関が定める金額から、助成額を超えた額が自己負担になります。  
<指定医療機関以外で接種する場合>  
償還払いとなります。領収書、抗体価検査結果票、予防接種済証、印鑑を持参し、助成の申請を窓口で行ってください。

- 【申し込み】** 予約制ですので、下記指定医療機関へ事前に申し込んでください。

指定医療機関	電話番号	受付時間
門別国保病院	01456-2-5311	月～金 8:30～11:30 13:00～16:00
鎌田医院	01456-2-0340	月～金 9:00～11:45 13:30～16:30 土 9:00～11:45
日高国保診療所	01457-6-2155	月～金 8:30～12:00 13:00～17:15

(※ワクチンは予約して頂いてから取り寄せとなる場合があります。)

- 【助成期間】** 平成28年4月1日～平成29年3月31日

- 【償還払い受付窓口】** 日高町役場 健康増進課、水・くらしサービスセンター、厚賀出張所、日高総合支所地域住民課

※対象にならない方は、これまで通り全額自己負担となります。

- 【問い合わせ先】**

日高町役場 健康増進課 健康増進グループ 電話01456-2-6571  
日高総合支所 地域住民課 健康・介護グループ 電話01457-6-3173



## 特定不妊治療費を助成します



少子化対策の一環として、不妊治療を受ける夫婦の経済的負担の軽減を図ることを目的に、特定不妊治療（体外受精及び顕微授精）に要する費用の一部を助成します。

〈対象者〉 次の要件をすべて満たす方

- ①北海道特定不妊治療費助成事業の助成が決定している方
- ②夫婦または夫婦のいずれかが町内に住所を有する方
- ③夫婦ともに町税等に滞納がない方

〈助成額・回数〉 特定不妊治療に要した自己負担額から、北海道から受けた助成額を差し引いた額について助成します。

- ・ 1回の治療につき10万円を上限に助成
- ・ 助成回数は、北海道特定不妊治療費助成事業で定められた回数とします。  
(初めて助成を受ける際の治療開始時の妻の年齢が40歳未満の場合6回、40歳以上43歳未満の場合3回)

〈必要な書類等〉 ①北海道特定不妊治療助成事業の助成決定指令書の写し

- ②特定不妊治療費助成事業受診等証明書の写し
- ③医療機関が発行した領収書
- ④夫婦の住民票
- ⑤(夫婦のいずれかが町外に住所を有する場合)

他市町村での市町村民税等の滞納がないことを確認できる書類(納税証明書等)

- ⑥印鑑
- ⑦振込口座の番号、名義人がわかるもの

※②～④は、北海道の助成事業申請時に添付した書類の写しでかまいません。

〈申請窓口〉 日高町役場健康増進課、日高総合支所地域住民課、水・くらしサービスセンター、厚賀出張所

〈お問い合わせ〉 日高町役場 健康増進課 健康増進グループ 電話 01456-2-6571  
 日高総合支所 地域住民課 健康・介護グループ 電話 01457-6-3173

## 町の保健推進員さんのおいしいレシピ紹介

料理上手な保健推進員さんたちの自慢のメニューを皆様にご紹介します。

第1回目は9月のクッキングサークルで門別本町地区の保健推進員さん方が調理したメニューの1つです。

### 鶏ハム

▼材料 <鶏胸肉1枚分>

鶏胸肉1枚、塩・砂糖大さじ1/2、粗挽き黒こしょう少々、粒マスタード

▼作り方

- ①胸肉に塩・砂糖、こしょうをふりかけジップロック等に入れ冷蔵庫に一晩おく。
- ②朝、塩、砂糖を洗い流し水気を切って真ん中から観音開きにし、ラップにのせて薄いほうからしっかり巻きまらめ、ラップで包んで両端を輪ゴムで止める。
- ③沸騰した湯に入れ、10分くらいゆで、火を止める。そのまま2～3時間置き冷ます。
- ④1.5cmくらいの厚さに輪切りにする。

\*できあがりをお好みの量のマスタードにつけて食べます。



健康まつりでも好評のメニューでしたので、是非、ご家庭でも挑戦してみてください。