

第 3 章

3か月～就学前



赤ちゃんは、主張します。

笑うこともあれば、泣くこともある。

でもね、お母さんを困らせてるんじゃないのです。

楽しい時、調子が悪い時、その時々体調を知らせています。

お子さんの健康状態をきちんと把握するためにも

健診や予防接種を忘れずに受けましょう。

- 子どもの健診・相談スケジュール・・・・・・・・ P34
(4か月児 / 7か月児 / 10か月児 / 1歳6か月児 / 3歳児)
- 予防接種 ・・・・・・・・ P34
- 郷土料理 ・・・・・・・・ P36



子どもの健診・相談

下記健診、相談の場所は健康福祉館(みなと元気館)です。
※いずれの健診・相談も対象者には個別通知します。

4か月児健康診査

日時：第4木曜日 12時45分～13時 受付
内容：計測、小児科診察、股関節検診、
育児・栄養相談

ブック
スタート

本の読みきかせ

7か月児相談

日時：第4水曜日 9時30分～9時45分
10時～10時15分 受付(2部制)
内容：計測、育児・栄養相談

10か月児健康診査

日時：第2木曜日 12時45分～13時 受付
内容：計測、小児科診察、育児・栄養相談

1歳6か月児健康診査

日時：第3木曜日 12時45分～13時 受付
内容：計測、小児科診察、歯科診察・相談、育児・栄養相談、
フッ素塗布(希望者のみ 料金無料)

3歳児健康診査

日時：第1木曜日 12時45分～13時 受付
内容：計測、尿検査、小児科診察、歯科診察・相談、育児・
栄養相談、フッ素塗布(希望者のみ 料金無料)

予防接種

子どもは病気にかかりやすく、かかると重くなることがありますが、予防接種で予防できる病気もあります。予防接種を受けるには病気ごとにそれぞれ接種に適した時期があります。定期接種は無料ですが、期間を過ぎると有料になります。

洲本市では、市内に住民票のある方に「予防接種予診票つづり」を新生児訪問の際に配付しています。

洲本市に転入されたお子さんへ

洲本市に転入されたお子さんで未接種の予防接種がある場合は、健康増進課へお問い合わせください。今までに接種している予防接種の記録を見せて頂きながら、必要な予診票、接種券を交付させていただきます。※どの予防接種にも有効期限があります。期限内に確実に終わるように接種のスケジュールを立てていきましょう。



予防接種スケジュール

種類	ワクチン	回数と受け方	標準的な時期	
定期接種	ロタ	ロタリックス(1価)	2回(経口)	初回は生後2か月から14週6日後まで。27日以上の間隔をおいて必要回数
		ロタテック(5価)	3回(経口)	
	B型肝炎	計3回:初回は27日以上あけて2回、追加は1回目から139日以上(20週間)以上あける	生後2か月	
	ヒブ(Hib)	計4回:初回は27日以上あけて3回、その後7か月以上あけて追加	初回は生後2~7か月	
	小児用肺炎球菌	計4回:初回は27日以上あけて3回、その後60日以上あけて、1歳以降に追加	初回は生後2~7か月	
	四種混合(DPT-IPV) ジフテリア:D 百日せき:P 破傷風:T ポリオ:IPV	計4回:初回は20日以上あけて3回、その後1年後に追加	初回3回は生後3か月から1歳までに	
	二種混合(DT)	1回	11歳	
	BCG	1回	生後5~8か月	
	麻しん・風しん(MR)	計2回	1期:1歳になったらできるだけ早く 2期:幼稚園(保育所)年長児	
	水痘	計2回 3か月以上あけて2回	1回目は1歳~1歳3か月	
	ヒトパピローマウイルス(HPV)	計3回 ※女子のみ	13歳となる日の属する年度の初日~末日まで	
	日本脳炎	1期:計3回 6日~28日あけて2回接種し、その1年後に追加	1期:3歳 2期:9歳	
		2期:1回		
	任意	おたふくかぜ ※1歳~5歳に至るまでを対象として、1回限り2,000円の費用助成があります。	1回	

予防接種には定期接種と任意接種があります。母子健康手帳・副読本に詳しく載っていますのでそちらをご参照ください。

お問い合わせ先 >>

健康増進課

22-3337

郷土料理


郷土料理には、
妊婦さんにまつわるものがあります。

「ちょぼ汁」

赤ちゃんが生まれると、産婦の乳がよく出るようにと作られる行事食。赤ちゃんの口元がおちょぼ口（小さくてかわいい口）になるようにとの願いからこの名が付けられたと言われています。材料のささげ、ずいきは古い血を下し、団子は体力を付けると言い伝えられています。団子の形も男の子、女の子で形を違えたり、地域により様々な形で伝わっています。



<いぎす>

海藻の「いぎす」をぬか汁を入れて煮溶かして固め、 からし酢味噌などをかけて食べる料理。お盆や彼岸等にお供え物として使われています。

<いわしのほおかむり>




俵型ににぎったすし飯に、酢につけたいわしをのせた寿司。俵型は豊作を意味し、にぎったご飯よりネタのいわしのほうが大きく、ほおかむりをしているように見えるためこの名がつけました。祭りや農作業の合間に食べます。

<いびつ餅>

あんこの入った餅を、サルトリイバラの葉に包み蒸したもの。5月の節句や田植えが終わった「どろ落とし」の日に食べ、その年の田植えの労をねぎらいます。名前は葉の形がいびつだからと言われています。かしわ餅とも呼ばれています。



<いかなごの釘煮>

佃煮の一種で春先に水揚げされたいかなごを平釜で醤油やみりん、砂糖、生姜などで水分がなくなるまで煮込んだもの。炊き上がったいかなごは茶色く曲がって おり、その姿が錆びた釘に見えることから「釘煮」と呼ばれるようになりました。

<たこめし>

昔、8月7日の井戸がえ（水を抜いて井戸掃除をする日）をしていた漁師の男性が、浜辺で手間のかからない料理として作ったと言われています。とりたての生だこを塩もみして洗い、ぶつ切りにして、洗った米と醤油だけで炊きあげます。ぶつ切りにした大根を入れて炊くとたこが柔らかくなります。



