

# 新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に関するお知らせ

Q 熱やせきなどの症状がある場合は、どうすればいいですか？  
 A まずは、「かかりつけ医」に電話で相談しましょう。  
 「かかりつけ医」がない場合は、新型コロナウイルスコールセンターで相談ができます。電話をするとメッセージが流れます。メッセージの後に「1」を押すと、相談ができます。

浜松市新型コロナコールセンター(電話相談)

☎0120-368-567 (無料) ※メッセージの後に番号ボタンを押す



番号	問い合わせメニュー	受付時間
1	発熱等受診相談センター 熱やせきなどがあり、感染が心配な人の相談	24時間 毎日つながる
2	新型コロナにかかった人の体調不良について 家で病気を治すときに、体の状態が悪くなった場合など	

※療養証明書の発行など、体調不良以外の問い合わせや相談は、生活衛生課(☎453-6118)へ。  
 なお、新型コロナコールセンターは、3月31日(日)17:00をもって終了予定です

## 新型コロナウイルスワクチン接種について

新型コロナウイルスワクチン接種は、2024(令和6)年度から定期接種(季節性インフルエンザの定期接種と同様)となります。  
 現在実施している2023(令和5)年秋開始接種を希望する人は、3月31日(日)までに個別接種実施医療機関で接種することができます。

	現在(2023(令和5)年秋開始接種)	2024(令和6)年度から
対象者	生後6カ月以上の人	①65歳以上の人 ②一定の基礎疾患を有する60～64歳の人 (インフルエンザワクチンなどの対象者と同様) ※接種日時点の年齢
期間	2024(令和6)年3月31日まで	秋冬
回数	期間中に1回	年に1回
場所	個別接種実施医療機関	個別接種実施医療機関
費用	無料(全額公費)	有料(自己負担額は未定)

浜松市新型コロナワクチン専用ダイヤル

☎0120-319-567 (無料)  
 受付時間:9:00～17:00

※電話番号を間違えないように気を付けてください。  
 なお、新型コロナワクチン専用ダイヤルは、3月31日(日)17:00をもって終了予定です

新型コロナワクチン  
 について



浜松・浜名湖地域の食材

浜松パワーフードを食べよう!

こちらのレシピは、クックパッドでも見ることができます!(過去のレシピも掲載しています)



### 第46回

### 浜名湖のりとカキのほっこり鍋



#### 材料(1人分)

浜名湖のり(生ノリ):30g  
 浜名湖産カキ:6個  
 菜の花:80g  
 焼き豆腐:80g  
 酒:適量  
 片栗粉:10g  
 A 水:200ml  
 薄口しょうゆ:15ml  
 みりん:15ml  
 和風顆粒だし:3g

#### 作り方(調理時間:10分程度)

- ①カキを酒に5分漬け込む。
- ②①の水分を切り、片栗粉をまぶす。
- ③鍋にAを入れ、弱火で沸騰させてあくを取り、火を消して冷ます。
- ④菜の花と焼き豆腐を食べやすい大きさに切る。
- ⑤小鍋を用意して②、④を盛り付ける。
- ⑥小鍋に③を入れ、最後に生ノリを入れる。
- ⑦小鍋を火にかけ、具材に火が通ったら完成!

POINT カキに酒を含ませて臭みを消し、片栗粉を絡ませることでカキのうま味を閉じ込めます。

#### 今月のパワーフード: 浜名湖のり

浜名湖のりの養殖はウナギよりも歴史が古く、江戸時代後期の1820年から始まりました。鮮やかな緑色と強い磯の香りが特徴で、浜名湖周辺地域では、生ノリをみそ汁に浮かべたり、三杯酢で食べたり、お好み焼きの具にも使われたりしています。

#### レシピ提供者からひと言

まだまだ寒い2月に、浜名湖のりと浜名湖産のカキ、初春の菜の花のマリアージュをほっこりお楽しみください。

#### レシピ提供者

和牛と魚貝 おへそ  
 オーナーシェフ 松田 時成さん



物語コーポレーションげん屋の料理長、石料理庄吾爺の料理長兼事業部長などを経て、2016年に中央区肴町にて和牛と魚貝おへそを立ち上げ、オーナーシェフとして腕を振るう。