

成人検診(個別検診)

場 市内指定医療機関

要予約

※受診券が必要です。 ※対象者の年齢は、令和4年3月31日時点での年齢です。
新型コロナウイルス感染症の拡大状況によっては、実施が見合わせになる場合があります。

時 令和4年2月28日(月)まで

名称	対象者	費用	名称	対象者	費用
胃がん検診	40歳以上*1	2,000円	前立腺がん検診	40歳以上の男性	1,000円
大腸がん検診	40歳以上	500円	肺がん検診	40～74歳	500円*3
子宮がん検診	20歳以上の女性	1,000円*2	結核健診	75歳以上	無 料
乳がん検診 (マンモグラフィ検査)	40歳以上の女性	2,000円	肝炎ウイルス検診	40歳以上で検診を受けたことのない人	

*1 50歳以上の偶数月生まれの人は胃内視鏡検診を選択可 *2 子宮体部も行う場合は2,000円 *3 65歳以上の方は無料
※胃内視鏡検診の対象者について

令和2年度は偶数月生まれ、今年度は奇数月生まれの予定でしたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、令和2年度の実施を中止しましたので、今年度の対象者を偶数月生まれとしています。

【がん検診無料券の発行について】

対 市民税非課税世帯の人、生活保護受給世帯および中国残留邦人等に対する支援給付受給世帯の人
申 検診を受ける前に、刈谷市個人負担金免除申請書(保健センターで配布・郵送可・市HPでダウンロード可)を保健センターへ。
持 本人確認ができるもの

成人検診(集団検診)

申 電話で保健センターへ。

要予約

※対象者の年齢は、令和4年3月31日時点での年齢です。

新型コロナウイルス感染症の拡大状況によっては、実施が見合わせになる場合があります。

39歳以下健康診査

骨粗しょう症検診

コース名	日時	対象者	費用	場所
一般	令和4年 2月18日(金)午前	39歳 以下	5,000円	刈谷医師会 健診センター

名称	日時	対象者	費用	場所
踵骨超音波 検査	令和4年 2月7日(月)午前	20歳 以上	500円	保健センター

乳がん検診

名称	日時	対象者	費用	場所
超音波検査	令和4年3月8日(火)午前	30歳以上の女性	1,300円	刈谷医師会健診センター

※個別検診のマンモグラフィ検査または集団検診の超音波検査のどちらか一方のみです。

※3月8日(火)午前の枠を追加しました。11月24日(火)から予約を受け付けます。

①高齢者肺炎球菌予防接種費の一部助成(任意予防接種)

②带状疱疹予防接種費の一部助成(任意予防接種)

申 電話で保健センターへ。

時 令和4年3月31日(木)まで

対 ①満65歳以上の人、②満50歳以上の人

場 市内指定医療機関

助成額 各3,000円(市民税非課税世帯、生活保護受給世帯および中国残留邦人等に対する支援給付受給世帯の人は上限8,000円)

注意事項 ▶接種前に保健センターへ申請してください。
▶過去5年以内に23価肺炎球菌ワクチンの予防接種を受けている人は、対象になりません(①のみ)。
▶過去に一度でもこの制度を利用して接種している人、定期接種を受けた人は対象になりません(①のみ)。

震災などで被災された人へ 健康診査などを希望する場合は、受診券を発行しますので、保健センターへ連絡してください。

健康日本21かりや計画推進 なるほど健康情報 204

問 保健センター(☎23-8877)

管理栄養士考案 ～カラダよろこぶ秋レシピ～

今月一品「ゴロツと里芋コロッケ」

これからが旬のサトイモを使用した、外はカリッと中はトロツとした、食べて楽しいコロッケです。

材料2人分(4個分)

サトイモ	4個(200g)
サラダ油	小さじ1/2(2g)
タマネギ	25g
豚ひき肉	50g
しょうゆ・みりん	各大さじ1/2(9g)
砂糖	小さじ1/2(1.5g)
片栗粉	小さじ1(3g)
水	小さじ2(10g)
小麦粉・卵・パン粉	適量
キャベツ	40g

★作り方★

- ① サトイモは皮をむいて半分に切って、鍋に入れ、サトイモがかぶる程度まで水を入れて火にかける。沸騰したら弱火にし、ふたをして柔らかくなるまで15分程ゆでる。
- ② ①の鍋の湯を捨て、熱いうちにつぶし、冷ましておく。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、みじん切りにしたタマネギ、豚ひき肉を入れて炒め、Aの調味料を加え、とろみがついたら火を止めて冷ます。
- ④ ②を4等分して丸く伸ばし、③をのせて包む。
- ⑤ ④に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、油で揚げる。
- ⑥ 千切りしたキャベツを器に盛り、その上に⑤を乗せる。

1人分の
栄養価

エネルギー
179kcal

たんぱく質
7.6g

脂質
6.1g

食塩相当量
0.7g

ポイント

ひき肉の代わりにチーズを使ってもおいしいです！