## 2610 記のとおり乳房自己触診を行い、もしも異常に気付いた時は、 います。 科を受診しましょう。 の女性を対象に二年に一回実施)が不可欠です つまり、早期に発見し治療を行えば、治る可能性が高いということです。 がんにかかる人が増加し始め、五十歳前後にピークを迎えます。

(に一人が生涯のうちに乳がんにかかると言われています。三十歳代から乳

乳がんは、日本人の女性がかかるがんの中で第1位となり、

約十六

また、乳がんにかかる人は、乳がんで死亡する人の三倍以上だと言われて

これは、女性の乳がんの生存率が比較的高いことを意味しています

### ! 乳房 自 ょ う 己触診 「さしみ」 合言葉は

生理開始後1週間頃に行いましょう。閉経後の人は、毎月日を決めて行いましょう。

## ① さわってみる

します)

### (2) ノぼってみる

乳首を軽くつまみ、異常な分泌 物(血液がまざったようなもの)が出ないか確認します。

## みてみる

鏡の前で、両腕を上げたり、下げたりして、乳房にくぼみやひきつれ、変色などがないか 観察します。



★次の項目にあてはまる人は、 乳がんにかかる可能性が高いといわれています。

- ・初経年齢が早い
- ・40歳以上である
- ・ 閉経年齢が遅い
- ・母親や姉妹に乳がんにかかった人がいる

くと命に関わることもあるので早急に治療が必要です。

気、片麻痺、言葉が出てこないなど様々な脳の症状が現われ、

治療の時期が遅れると、意識がなくなったり、知能障害、

動脈硬化、貧血などでも起こることがあります。

脳と頭蓋骨の間に血液がたまる病気で、頭を打ったあと、2週間

- ・出産歴がない
- · 高身長
- ・ 初産年齢が遅い
- 閉経後の肥満
- ・授乳経験がない
- お酒をよく飲む

お問い合わせ 健康福祉部 健康づくり課(山東庁舎) **☎**55-8105 **2355-2406** 

廿性のがん罹患率第 乳がんは、 発見できる可能性のあるがんです! 唯一自分で 1

位

IESP

な

お

点

は、原因となる病気を治療することで症状がよくなります。他の病気が認知症の症状を起こしていることがあります。認知症の原因となる病気で一番多いのはアルツハイマー 早期発見 認知 早期治療が大切なわけ 症もある 病ですが、 その場合

## 慢 甲状腺機能低下症 感染、 ります。 3ヶ月の期間に起こります。また、お酒の飲み過ぎ、 いった症状が現れます ぼったくなる、肌が乾燥する、 ―認知症を起こす他の病気の例:

ます。精神面や身体の活動の調整にも働きますので物忘れ、人格の変甲状腺ホルモンは、全身の新陳代謝をスムーズにする大事な働きがあ

早期の乳がん発見には、マンモグラフィによる検診

(市では、

四十歳以上

そして、乳がん検診と合わせて大切なのが、

もう一つ。

自己触診です。

左

暖かい季節でも寒がる、

る、しわがれ声、低体温、便秘、

話し方がゆっくりになると 顔の表情が鈍くなる、はれ

早めに乳腺外

性硬膜下血

私たちの頭の中には「髄液」と呼ばれる液体がいつも流れています。正常圧水頭症】 ビタミン欠乏症) とで生じます。 何かの原因により髄液の流れや吸収がうまくいかず、 ビタミンB1が欠乏すると脚がむくんだり心臓が拡大したり、 認知症状、 歩行障がい、 尿もれなどの症状が現れます 脳が圧迫されるこ

もありますので、早めに医療機関を受診することが大切です。このように認知症の中には、早急に治療をしないといけない病気 らず、 われることがあります。栄養不足、 影響し、意識がもうろうとして、アルツハイマー病とよく似た症状が現 思うように動けないなどの脚気の症状が現れます。また、 糖尿病がある人はリスクが高くなります。 お酒の飲み過ぎ、 胃を切る手術を受 力が入 脳にも

**☎**55-8110 **2**55-8130 お問い合わせ 健康福祉部 福祉支援局(山東庁舎)

から

脳の圧力が下がる、

頭

吐き

放ってお 痛、

# まいはらんす。 給食レシピ



バランスのとれた食生活を送れていますか?給食の献立を参考に、ご家庭での食事を見直してみてください。

## 12月9日(月)の給食



子どもたちに大人気のメニューです。おいしく 仕上げるコツは、スパゲティを固めに茹でておく ことです。ブロッコリーや白菜など身近にある野 菜でも代用できます。ぜひ、ご家庭でもお試しく ださい。



## 材料(4人分)

スパゲティ(乾)	60 g	塩	少々
塩	少々	マッシュルーム(水煮)	40 g
ベーコン	40 g	チンゲン菜	40 g
玉ねぎ	160 g	ホールコーン	20 g
にんじん	1/4本	シチューの素	30 g
バター	4 g	牛乳	40 g
水	260CC	生クリーム	大さじ1
コンソメ	小さじ1		

### 作り方

- ① ベーコンは 1 cm幅、玉ねぎは 5 mm幅のくし形切り、 にんじんは薄めのいちょう切り、ちんげん菜は 1 cm のざく切りにしておく。
- ② 鍋に、バターを熱し、ベーコン、玉ねぎ、にんじんを 炒める。次に水、コンソメを加え、しばらく煮る。
- ③ 別鍋で2つに折ったスパゲティを固めに茹でておく。
- ④ 野菜に火が通れば、マッシュルーム、コーン、チンゲン菜を加え、さらに牛乳・生クリーム・シチューの素を入れ、とろみをつける。
- ⑤ 茹でたスパゲティを入れて、軽く混ぜ合わせ、火を止めればできあがり!



お互いに認め合いながら 暮らせる地域づくり

## 「料理を通じて多文化交流」 ~ハンガリー料理交流会に20人が参加~

米原市多文化共生協会では、外国の食文化などに触れてもらおうと、11月23日(土)に市民交流プラザでハンガリー料理交流会を行いました。講師は、ハンガリー生まれの藤田アニコーさん(栗東市在住)。ハンガリーの有名な家庭料理「グヤーシュスープ」をはじめ、じゃがいもの重ね焼きやハンガリー風クレープなど6品を3つのグループに分かれて調理しました。

今回は、日本語教室を受講されているブラジル籍や中国籍の方々5人も参加。参加者のみなさんは藤田さんの指導のもと、レシピを見ながら、和気あいあいと調理されていました。特にスープの味付けなどが少し難しかったようですが、予定の時間を少しオーバーしながらも、6品を完成。早速、みなさんで試食して、出来栄えを確認していました。

参加者からは「ハンガリー料理を作るのは初めてだったけど、どれも珍しくて、とてもおいしかった」「みなさん熱心で、楽しく過ごせた。料理やお菓子の作り方が参考になった」「今後もこのような交流会があれば、参加したい」と大変好評でした。

料理をいただいた後は、藤田さんからハンガリーの食文化を中心にお話しいただき、参加者のみなさんは熱心に耳を傾けていました。



▲指導するハンガリー生まれの藤田さん(写真中央)



▲手際よく、調理される参加者のみなさん

お問い合わせ 米原市多文化共生協会事務局 (米原庁舎 人権政策課内) な52-6629 図52-4539