


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

新型コロナワクチン「2023(令和5)年秋開始接種」について

Q 秋開始接種の接種券が届きません。どうすればいいですか？
 A 未使用の接種券(3~6回目)がある場合はお手元の接種券をご使用ください。紛失した場合は、インターネットまたは新型コロナワクチン専用ダイヤルから再発行申請をしてください。

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

新型コロナワクチンについて




※詳細はホームページや浜松市新型コロナワクチン専用ダイヤルで確認してください

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44回 浜松出世鍋「初冬編」



~今月のパワーフード~

浜名湖産カキ



浜名湖では古くからカキの養殖が盛んに行われています。浜名湖産カキは身が大きく、重量があり、ミネラルも豊富で濃厚な味わいが特徴です。加熱用としてフライや鍋などで楽しまれています。

材料(2~4人分)

- 浜名湖産カキ:300g
- 浜松産セルリー:(大)1枚
- 浜松産麦みそ:150g
- ハクサイ:2枚
- エノキ:1袋
- シタケ:4つ
- 糸こんにゃく:50g
- だし汁:1800ml
(鍋の大きさによってだし汁の量は調整してください)
- 塩:少々
- しょうゆ:少々
- 一味唐辛子(七味唐辛子):少々



POINT カキは鶏肉に、セルリーは白ネギに代用できます。

ダイコン、ニンジン、豆腐など冷蔵庫の残り野菜でもおいしくできます。ニンジンは紅葉の形に切って入れると見た目もより華やかです。

レシピ提供者からひと言

寒くなるこれからの季節、体調管理に栄養満点の浜名湖カキと浜松冬野菜をあつあつの鍋でお召し上がりください。心も体も温まること間違いなしです。

作り方【調理時間:30分程度】

- ① カキは塩水で軽く汚れを取り、さっと湯通しする
 - ② セルリーは繊維に逆らわずに千切りにして流水であく抜きをする
 - ③ 市販のだし汁を土鍋で沸かし、沸騰したら麦みそをお好みの味まで溶かし込む
 - ④ 塩としょうゆを少量入れて味を調える
- POINT 材料を入れると味が薄くなるので、少し濃いめの味付けに!
- ⑤ セルリー以外の材料を全て入れて沸騰させる
 - ⑥ 食べる直前にセルリーを入れて完成

POINT お好みで一味唐辛子をかけて食べてもおいしいです!

レシピ提供者 山手蔵オーナー
 山口あおいさん



2020(令和2)年に「山手蔵」をオープン。浜松産大豆、浜松産もち米を使った麦みそを、祖母より一子伝で受け継いだ製法で造っています。