

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

新型コロナワクチン「2023(令和5)年秋開始接種」について

市が実施する集団接種は2023(令和5)年12月23日(土)で終了しました。3月31日(日)までは協力医療機関で接種することができます。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。

Q ワクチン接種は無料ですか？
 A 3月31日(日)までは全額公費負担で実施するため、無料で接種することができます。

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



浜松・浜名湖地域の食材 浜松パワーフードを食べよう！

第45回 紅ほっぺイチゴミルクプリン



材料(2~3人分)

イチゴ(紅ほっぺ) :100g 浜松パワーフード
 板ゼラチン:5g
 牛乳:500g
 練乳:60g
 砂糖:50g

作り方【調理時間:10分程度】
 ※冷蔵庫で冷やす時間を除く

- ① 板ゼラチンを氷水に浸しふやかす。(およそ5分)
- ② 鍋に牛乳と練乳を入れ、50℃まで温める。
- ③ ゼラチンを氷水から出し、よく水を切ってから②に加える。
- ④ イチゴをスプーンの背などで好みのサイズまでつぶし、砂糖と混ぜ合わせる。

POINT イチゴをよくつぶしたほうが香りが立ちます。

- ⑤ ③が30℃まで冷めたら④を入れてよく混ぜる。
- ⑥ 器に⑤を流して90分以上冷蔵庫で冷やして完成。

レシピ提供者からひと言

イチゴをのせたり、ソース(つぶしたイチゴにその半量の砂糖を混ぜ合わせたもの)を作り、プリンの上にかけてすると、より見栄えがよくなります！



レシピ提供者

菓子工房ほほえみ 伊熊 健二 さん

辻製菓専門学校を卒業し、東京、浜松、フランスで修行。2009(平成21)年菓子工房ほほえみを開業、現在に至る。

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)



今月のパワーフード：イチゴ(紅ほっぺ)



日照時間が長く雪がほとんど降らない浜松は、イチゴの栽培に適しています。市内にはイチゴ狩りのできる観光農園が10カ所以上あり、冬から春にかけて摘みたてのイチゴを食べられます。今回のレシピで使用した「紅ほっぺ」という品種は、しっかりとした果肉で甘味と酸味が程よく調和しています。