



## 平成24年度『夢づくり推進大賞』受賞!! ～吉備国際大学たかはし子育てカレッジ～

このたび、『吉備国際大学たかはし子育てカレッジ』が、平成24年度「夢づくり推進大賞」を受賞しました。

### ◎「吉備国際大学たかはし子育てカレッジ」とは？

大学内にある子育て支援拠点を大学・地域・行政の協働で設置・運営、そして利用する、全国でも先進的な取り組みです。子どもたちへの遊び場の提供をはじめ、親子での交流や子育て講座、子育てに関する相談など、幅広く活動しています。



※詳しくは、大学HP <http://kiui.jp/pc/childCare/blog/>

### ◎夢づくり推進大賞とは？

各地域で積極的に展開されている先駆的な協働の取り組みを行う団体を、県が「夢づくり推進大賞」として毎年表彰しています。

5月24日(木)に岡山県庁で行われた表彰式では、子育てカレッジの実行委員長で、吉備国際大学心理学部子ども発達教育学科長の栗田喜勝教授が、石井正弘県知事から表彰状を受け取りました。

### ◎子育て支援講座開催のお知らせ

日時：6月27日(水) 午後6時～午後7時30分

場所：順正学園国際交流会館2階 多目的ホール

演題：「保育における腰痛・肩こりへの対処  
(理論と実技) ～リラクゼーション&ストレッチ～」

講師：吉備国際大学保健医療福祉学部理学療法学科  
講師 佐藤 三矢さん

対象：市内の保育園保育士、幼稚園教諭、  
子育て支援関係者

※事前の申し込みが必要です(先着50名)。  
申し込み先：市子ども課 (☎0288)



＜表彰式の様子。右写真は実行委員会の栗田委員長＞

■問い合わせ 順正学園入試広報室 (☎07178)

「こんな情報が知りたいな」「こうすれば良くなるのでは」～多くの声をお寄せください～

## 「行政チャンネル」、「広報たかはし」に関する 窓口来庁舎アンケートを実施します

問 秘書課公聴広報係 ☎0210

市は、「行政チャンネル」や、広報紙「広報たかはし」を毎月発行して、行政情報を中心にさまざまな情報をお伝えしています。

日ごろ、視聴、通読する中で気づいた点、要望等がありましたら、どんなことでも自由に書いてください。

みなさんから頂いた意見を、今後のより良い番組、広報紙作りに役立てていきます。

多くの皆さんの声をお寄せいただきますよう、ご協力をよろしくお願い致します。

### アンケート調査の概要

- ▶目的…広報の現状を把握し、今後の番組・紙面作りの参考にするため
- ▶実施期間…6月15日(金)～7月13日(金)
- ▶対象者…市民課、各地域局、各地域市民センターの窓口を利用した人
- ▶調査方法…各窓口においてあるアンケート用紙に記入して、回収箱に入れてください。



「行政チャンネル」は、吉備ケーブルテレビのデジタル122・アナログC29チャンネルでご覧いただけます。

## 成羽病院通信

### ピロリ菌について

成羽病院内科医 那須 龍介  
日本内科学会専門医  
日本消化器病学会専門医  
日本消化器内視鏡学会専門医



皆さんはピロリ菌についてご存じですか。胃潰瘍や十二指腸潰瘍、慢性胃炎、胃がんなどの原因になる菌で、1983年にオーストラリアのウォーレンとマーシャルによって発見されました。それまで消化性潰瘍の原因は、タバコ、ストレス、アルコールなどと考えられていたわけで、細菌感染などとは誰も想像もしていませんでした。

除菌治療(抗菌薬などによる治療)を行うことによって、潰瘍の再発がほとんどなくなり、胃がんの予防にもなるため、日本でも除菌治療が積極的に行われています。

私も大学の臨床研究の関係で、除菌治療が保険適応になる以前の平成9年ごろから多数の除菌治療を行ってきました。

多くの患者で、ピロリ菌が消失し(耐性菌の増加のため、現在の除菌率は80%程度とされています。)、中には、「あれからうそのように何ともなくなった。」と喜んでいただいた患者さん、大きな潰瘍からの吐血で来院され、通常除菌治療で菌が消えず、翌年も出血して来られたため、一般にはほとんど行われていない3つの抗生剤を使用してやっとピロリ菌が消え、その後潰瘍の再発もなくなった患者さんなど、思い出に残る症例もあります。



＜ピロリ菌＞

ただ、時々軟便・下痢・発疹等の副作用があり、また、20% くらいの患者さんは通常の方法で菌が消えないため、再度、別の薬を使って治療することが必要になります。

胃・十二指腸潰瘍が再発して困っている人、過去に胃・十二指腸潰瘍になったことがある人は、胃がんの予防にもなりますので、ぜひ除菌治療を受けましょう。

■問い合わせ 成羽病院事務局 (☎03111)

## ヘルシーレシピ

6月



### 旬の野菜とじゃこのゆかり炒め

アスパラガスにはアスパラギン酸というアミノ酸が多く含まれ、新陳代謝を促し、体の疲れを取る働きがあります。また、ビタミンAも豊富です。

旬の野菜をカルシウムたっぷりのちりめんじゃこと一緒に炒めました。梅雨で食欲の落ちる時期には食べやすいさっぱりとした炒め物です。

今月のレシピ提供は 市栄養改善協議会連合会宇治支部

1人分の栄養価 エネルギー 77kcal、たんぱく質 4.7g、脂質 3.2g

#### ＜作り方＞

- ①アスパラガスは4cmの長さに切り、塩ゆでしておく。
- ②キャベツは2cmの角切りにする。
- ③タマネギは薄切りにする。
- ④ニンジンも4cmの長さの千切りにする。
- ⑤油をひいたフライパンにニンジンを入れて炒め、火が通ったらキャベツ・タマネギを炒める。
- ⑥しんなりしてきたらアスパラガスとちりめんじゃこを加え、炒める。
- ⑦器に盛って、赤しそふりかけをかける。

#### ＜材料＞(4人分)

- アスパラガス …………… 180g
- キャベツ …………… 90g
- タマネギ …………… 90g
- ニンジン …………… 40g
- ちりめんじゃこ …………… 20g
- オリーブオイル …………… 小さじ2
- 赤しそふりかけ …………… 5g

※このレシピは、行政チャンネル、市ホームページでも紹介します。