

今月の乳幼児健診のお知らせ

	日付・受付時間	会場	対 象
4 か月児健診	6月5日(木)	市民会館	2025年(令和7年) 1・2月生まれ
	13:15～13:30		
10か月児健診	6月5日(木)	市民会館	2024年(令和6年) 8月生まれ
	13:30～13:45		
5歳児健診	6月12日(木)	市民会館	2020年(令和2年) 4・5月生まれ
	13:15～13:30		

- ◎子どもさんの体調の悪い場合は延期しましょう。
- ◎母子健康手帳を忘れずにお持ちください。
- ◎健診案内時に同封している問診票を事前に記入してお持ちください。



特定健診・がん検診の受付を開始します！

令和7年度の特定健診(健康診査)・がん検診の申込みが、パソコンやスマートフォン等からWebで予約できます。(3月24日から受付中！)
右記の二次元コードをご確認ください。

Web予約は
こちらから⇒
24時間受付中！
※健診実施日の3日前まで



《巡回型健診日程(6月分)》

地区公民館や小学校等、いろいろな地区に検診車が行く健診のことです。
実施場所によって受診可能な検診項目が異なりますので、ご確認の上、お越しください。



実施日	実施場所 受付時間	特定 健診	胸部 レント ゲン	胃 がん	子宮 がん	大腸 がん	骨密度	乳がん	
								マンモ	超音波
6月 7日(土)	保戸島地区集会所 9:45～11:45	○	○			○			
6月28日(土)	ふれあい交流センター 9:00～11:00				○		○	○	○

レディース検診

健診(検診)受診にあたっての注意事項

※特定健診を受診される方は、必ず、**受診券・マイナ保険証(資格確認書もしくは従来保険証)**をお持ちください。(マイナ保険証とは、保険証登録をおこなったマイナナンバーカードを指します。)
※乳がん検診は、事前に予約が必要です。

○マンモグラフィ検査：2026年4月1日に40歳以上の**偶数年齢**の方及び無料がんクーポン券対象の方。
希望により超音波検査に変更可能。

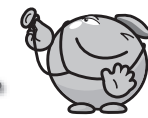
○超音波検査：2025年4月2日～2026年4月1日の間に30歳代、または40歳以上の**奇数年齢**になる方。マンモグラフィ検査への変更はできません。

※特定健診・胃がん検診を受診される方は、前日の夜9時以降、検査日の朝を含め何も食べられません。検査2時間前までは、コップ2杯程度の水は飲んでも構いません。疾患による薬の服用は、検査の2時間前までに水または白湯で済ませてください。たばこも吸わないでください。

●対象年齢や個人負担金・注意事項に関しては、「健康サポートブック」をご参照いただくか、健康推進課までお問い合わせください。

問い合わせ / 健康推進課 ☎0972-82-9523

保健だより-No.344-



無料で受けられます！！ 歯周病検診のお知らせ



津久見市では、歯の喪失と生活習慣病の悪化を防ぐために、「歯周病検診」を**無料**で実施しています。
この機会に検診を受けて、お口の健康を目指しましょう！

対象者 今年度(令和7年4月1日～令和8年3月31日)に
20歳、30歳、40歳、50歳、60歳、70歳になる方
※誕生日を迎える前でも、期間中であれば1回限り実施できます。

有効期限 令和8年2月28日まで

持って行くもの 住所と年齢を確認できるもの(マイナ保険証※1や運転免許証等)

歯周病とは？
歯周病は細菌による感染症です。
罹患しても気づかない場合が多く、放置すると口から全身に細菌が侵入し多くの病気の原因となります。

※1 健康保険証として利用できるよう登録したマイナナンバーカードのことをいいます

6/4～6/10は「歯と口の健康週間」です

令和7年度標語 **歯みがきで 丈夫な体の 基礎づくり**



歯磨きは、虫歯や歯周病などの口腔疾患を予防するために非常に大切です。
毎日適切な歯磨きを行うことで、口の中の汚れや細菌を効果的に除去し、
健康な口内環境を維持しましょう！

不要入れ歯リサイクル ご協力のお願い

津久見市では、不要入れ歯リサイクル活動として、市内2か所に不要入れ歯回収ボックスを設置しています。リサイクル活動による収益は、ユニセフを通じて世界の子どもたちへの支援に使われます。

また、収益の一部は、津久見市社会福祉協議会の活動資金として役立てられます。
不要になった入れ歯等をお持ちの方は、ぜひ回収へのご協力をお願いいたします。

設置場所	リサイクルをお願いするもの
津久見市役所(玄関付近)	・不要になった入れ歯 ・歯にかぶせた金属
津久見市社会福祉協議会	・歯に詰めた金属 ・歯と歯をつないだ金属

食中毒に気をつけよう！

食中毒は1年中いつでも起こりますが、これからの季節は特に細菌性の食中毒が起こりやすくなります。「**食中毒菌を付けない・増やさない・殺菌(加熱)する**」を徹底しましょう！

食中毒予防研修会を開催します

◎令和7年6月17日(火)14時～15時
◎市民ふれあい交流センター
ご興味のある方はぜひご参加ください。

食中毒予防のポイント

- 買った食品はすぐに冷蔵庫・冷凍庫へ
- 調理前、調理中などこまめに手洗い
- 生肉等は十分に加熱
- 長時間室温に放置しない

