



特集

「肺炎球菌ワクチン」

わが国の三大死因はがん、心臓病、脳卒中ですが、肺炎で亡くなる方は、年間8万人とも言われています。その肺炎をおこす原因として細菌、ウィルス、カビなどがあります。中でも肺炎球菌は病原性が強く、肺炎の50%を占めていると考えられています。肺炎球菌による感染症は『肺炎球菌感染症』と呼ばれ、気管支炎や肺炎などの呼吸器症のほか、副鼻腔炎、中耳炎、髄膜炎などの原因ともなっております。わが国では70歳未満の肺炎の原因菌はマイコプラズマが圧倒的に多いものの、70歳以上では肺炎球菌が一番多くなっています。



毎年冬季に流行するインフルエンザにかかった高齢者の25%が引き続き重篤な細菌性肺炎にかかってしまうとも言われ、『肺炎球菌感染症』をワクチンによって予防できる病気のひとつと考え、積極的に肺炎球菌ワクチンの接種を呼びかけています。

肺炎球菌ワクチンは肺炎を予防できるほか、万が一肺炎になっても軽症で済むなどの効果があります。効果持続は約5年有効といわれています。

平成26年10月1日より高齢者の肺炎球菌予防接種が予防接種法に基づく定期の予防接種となり、対象者の方は費用の一部負担で接種が受けられます。

(対象者や費用は各県・各地区によって異なりますので保健所へ問い合わせ確認しましょう。)



肺炎球菌ワクチンはあくまでも肺炎球菌からなる肺炎を予防するもので、すべての肺炎を予防できるわけではありませんので、ワクチンを接種したからといって安心せず、日頃から手洗いやうがいを行って、規則正しい生活で体調を整えることが大切です。

もちり麦

密かにブームになっています!



調剤薬局専用商品

食物繊維高含有の食味に優れる100%もち性大麦を原料として食べ易く加工し、使い易く包装した精麦製品です。

生活習慣病予防を心がける幅広い世代の健康志向生活を送る方へ、毎日の主食から無理なく不足気味の食物繊維を補っていただける商品です。

麦を使ったおいしいレシピもあります!

参照: www.nagakura-s.com/p_9.html

- ・麦ハンバーグ (1人前 236 Kcal)
- ・ポテ麦コロケ (1人前 304 Kcal)
- ・麦入り餃子 (1人前 237 Kcal)



店頭価格: 462円+税

一部取扱いのない店舗がございますのでスタッフへお問い合わせください

薬に障
りなく

店舗紹介

平成元年に開局した**アガペ福浜薬局**は、アガペとしては第一号店になります。



場所はヤフオクドームのよかトピア通りを福浜団地の方に向かった中央市民プール前になります。

皮膚科、小児科、内科、幅広く処方箋を受け付けておりますので患者様も子供が多くいつも元気な声があふれています。



色々なお薬の相談をしていただけるような場所になれるように努めております。近くにいらした際にはお越しいただけますようスタッフ一同、心よりお待ちしております。

今回は**南天神店**の紹介です。



アガペ福浜薬局周辺の地図です



アガペ福浜薬局

〒810-0067

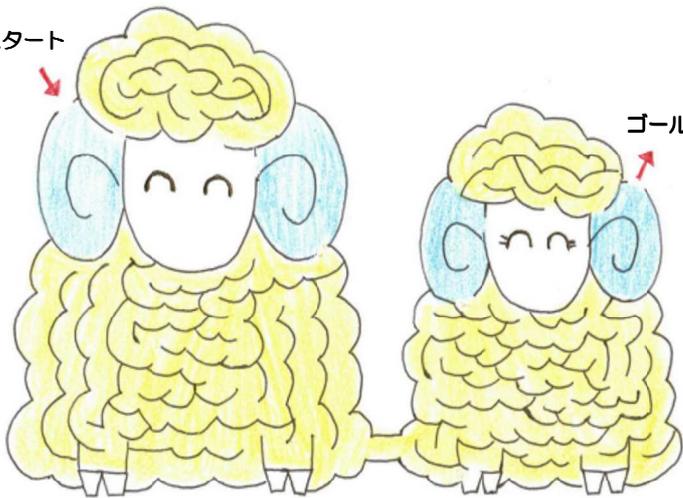
福岡県福岡市中央区伊崎10-39

TEL:092-722-2502 FAX:092-722-2514



スタート

ゴール



迷路だいすき PART3

♥今年ひつじ年♥

（※お薬目録と照合）
（※お薬目録と照合）
（※お薬目録と照合）

炭酸水素ナトリウム（重曹）

弱アルカリ性の白い粉末で掃除、ベーキングパウダー、あく抜き、入浴剤、医薬品などに使われます。



重曹とベーキングパウダーの違い

	重曹	ベーキングパウダー
成分	炭酸水素ナトリウム	炭酸水素ナトリウム+助剤+分散剤
用途	どら焼きなど	饅頭の皮など
特徴	生地が黄色っぽくなる 臭気や苦みがある	色、におい、味を改良している

重曹のグレード

重曹には主に3つのグレードがあります。

	薬用	食用	工業用
純度	高い	⇔	低い
粒子の細かさ	細かい	⇔	荒い
値段	高い	⇔	安い

薬用

表示：[局方]または[日本薬局方]
用途：医薬品 他の用途すべてにOK！

食用

表示：[食品添加物]
用途：料理やお菓子作りなど
一般家庭で利用するならコレ！

工業用

表示：[工業用]または[掃除用]
用途：掃除など

<掃除>

炭酸水素ナトリウムは弱アルカリ性なので、酸性の汚れ（油汚れ・鍋の焦げ・生ゴミ・手あか・靴のにおいなど）を落とします。

柔らかい結晶構造の粒子のため研磨作用もあります。（ただし木製や銅製、アルミ製などは傷つけてしまうことがあります。）

炭酸水素ナトリウムに水を少しずつ加えてペースト状にし、スポンジにつけて使用します。粉のまま使用する場合はドレッシングボトルなどに入れると使いやすくなります。

お酢・クエン酸は酸性なので、アルカリ性の汚れ（水あか・石鹸かすなど）を落とします。キッチンやお風呂、トイレの掃除に役立ちます。



お酢にはにおいがあり、クエン酸は無臭です。クエン酸は酸が揮発せずに残るので、水回りには効果的ですが、フローリングの拭き掃除には向きません。

とろとろ湯豆腐レシピ

炭酸泉の温泉水で湯豆腐すると、とろとろ湯豆腐になります。これを重曹を使って再現してみました。



材料

- 水：500mL
- 重曹（食品用の物）：小さじ1/2~1
（入れすぎると苦味が出るので注意しましょう！）
- 豆腐、鶏肉、野菜などお好みの具材

作り方

- 鍋に水と重曹を入れよく混ぜる。
- 鍋を火にかける前に豆腐、その他の具材を入れる。
- 沸騰直前までは中火、それ以降は弱火にする。
（沸騰してくると泡が出てくるので注意しましょう！）
- 溶け具合を見て火を止める。
- お好みのタレ（ポン酢など）につけて食べる。

