



①=対象(特記ない場合、区内在住・在勤・在学者) ②=日時・日程 ③=会場 ④=当日直接会場へ ⑤=講師
 ⑥=費用(特記ない場合、無料) ⑦=ほかの情報 ⑧=申込方法(特記ない場合、発行日時時点で申込可)
 ⑨=問合せ先 ⑩=区のホームページ(右記二次元コード)から申込可(⑩はスマートフォン不可)
 区HPQ 0000 = 区のホームページ検索バーへの番号入力でページを表示



区役所 〒154-8504 世田谷4-21-27
<https://www.city.setagaya.lg.jp/>
 せたがやコール
 ☎03-5432-3333 ☎03-5432-3100



新型コロナワクチン接種に関するお知らせ

6月23日時点の情報で作成しています。
この記事の内容について、詳しくは区のホームページ
またはワクチンコールでご確認ください。

現在実施している5年春開始接種は、8月末で終了予定です。

⑨区の集団接種会場は、8月は開設しません。集団接種会場での接種を希望される方は、7月中の接種をご検討ください。

5年秋開始接種

9月以降、1・2回目接種を完了した5歳以上の全ての方を対象に秋開始接種が始まります。

使用ワクチン等詳細は、決まり次第区のホームページ等でお知らせします。

●接種券について

①5年春開始接種で接種を受けた方

6月末までに接種を受けた方に、8月下旬に接種券をお届けします。

⑨7月以降に接種を受ける方には、9月以降順次接種券をお届けします。

②5年春開始接種で接種を受けていない方

お手元にある接種券で、接種を受けることができます。

※接種券を紛失等されてお手元にない場合や、前回接種後に世田谷区へ転入された方は、接種券の発行申請が必要です。

初回接種

生後6か月～4歳の乳幼児及び5歳以上の方の初回接種は、1年を通して受けられます。

⑨乳幼児の初回接種は、5歳以上の初回接種(1・2回目接種)と異なり、合計3回の接種を受けることで完了します。

●区の集団接種会場での初回接種

※7月3日頃からワクチンコールでの予約受付を開始します。

対象/12歳以上の方

日時/7月22日(土)午前9時30分～10時30分

会場/保健医療福祉総合プラザ(うめとぴあ内)

☎世田谷区新型コロナワクチンコール(ワクチンコール)

☎0120-136-652 午前8時30分～午後5時30分(土・日曜、祝・休日を含む毎日)

最新の情報は、区のホームページをご覧ください。
(インターネットでの予約もこちらから)



※聴覚等に障害のある方を対象に、ファクシミリ(☎03-5687-2020)でも受付をしています。

証明書コンビニ交付サービスをご利用ください

マイナンバーカードを利用し、全国のコンビニエンスストア等のマルチコピー機から各種証明書を取得することができます。

利用の際に必要なもの/マイナンバーカード

※利用者証明用電子証明書の暗証番号(4桁の数字)の入力が必要です。

取得できる証明書	利用時間	手数料
住民票の写し、印鑑登録証明書、課税・納税証明書	午前6時30分～午後11時	1通200円
戸籍全部事項証明書、戸籍個人事項証明書(世田谷区に本籍がある方)	月～土曜(第3土曜、祝・休日を除く) 午前9時～午後5時	1通350円

※メンテナンス日、年末年始は利用できません。

☎住民記録・戸籍課 ☎5432-2236 FAX5432-3077

重度の障害のある方のグループホームを整備するための土地・建物を探しています

区では、重度の知的障害や身体障害のある方が、この先も住み慣れた地域で暮らすためのグループホームの整備に取り組んでいます。

今後、約300人分(40件程度)のグループホームを整備するために、民有地を活用した整備を進めていく必要があります。

地域社会への貢献や資産活用の一環として、お持ちの不動産を活用した障害者向けグループホーム等の整備をぜひご検討ください。

土地建物を所有している方に、整備を希望する運営事業者を紹介して結びつけるマッチングのお手伝いも行っています。

☎障害者地域生活課 ☎5432-2419 FAX5432-3021 区HPQ 201481

7月は「せたがや食品衛生月間」です

パネル展示「食とくらしの健康情報」

☎7月10日(月)～21日(金)午前8時30分～午後5時(最終日は午後1時まで)

☎区役所第3庁舎1階ロビー▶

肉を生や加熱不十分なまま食べるのはやめましょう

新鮮な肉にも食中毒菌が付いていることがあります。肉は十分加熱してから食べましょう。また、肉を湯せん等で加熱調理する低温調理は、レシピ通りに加熱しても、肉の大きさや厚さ等で加熱状況が変わるため、注意が必要です。肉の中心部まで十分加熱されているか、きちんと確認しましょう。

▶「ミクロの世界を作ろう」▶

食とくらしの健康フェスタ

内容/子ども向けワークショップ「ミクロの世界を作ろう」、食とくらしの健康に関する体験コーナー、リレー講演、パネル展示

☎8月26日(土)午前11時～午後6時(ワークショップの受付は午後5時30分まで)

☎場 玉川高島屋S・C西館1階アリーナサロン(玉川3-17-1)▶



夏の食中毒に注意 食中毒予防の3原則 食中毒菌を①つけない②ふやさない③やっつける

①つけない【清潔】

●調理の前、生の肉や魚、卵を扱った後、トイレの後、食事の前などには、しっかり手を洗いましょう。

●生の肉や魚から出たドリップ(汁)には食中毒菌がいます。生の肉や魚に使った包丁・まな板は、使用の都度きれいに洗い、消毒し、よく乾燥させましょう。また、ドリップの影響を受けないよう調理の順番を工夫したり、広がらないように気をつけましょう。

●食品は、フタつきの容器やラップを使って保管しましょう。

②ふやさない【迅速・冷却】

●要冷蔵の食材やできあがった料理は、長時間室温に置かないようにし、早めに食べ切るようにしましょう。

●冷蔵庫の中身は7割ぐらいにおさえ、詰め込み過ぎに注意しましょう。

●冷凍品の解凍は、冷蔵庫や電子レンジを使い、自然解凍は避けましょう。

③やっつける【加熱・殺菌】

●加熱調理食品は十分に加熱しましょう。中心部で75℃1分以上(ノロウイルス汚染のおそれがある二枚貝などは85℃～90℃90秒以上)の加熱が目安です。

●包丁、まな板、布巾、スポンジなども、熱湯や漂白剤で消毒しましょう。

☎世田谷保健所生活保健課 ☎5432-2911 FAX5432-3054