



12月の平日夜間・休日診療のご案内



●平日夜間診療・休日診療のお問合せは、下記へお尋ねください。

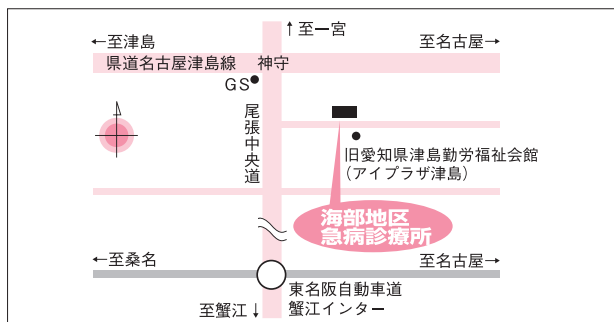
海部南部消防署 ☎52-0119

救急医療情報センター ☎26-1133

海部地区急病診療所 ☎25-5210

海部地区急病診療所 津島市義原町字郷西37

診療科目	診療日	受付時間
内科 小児科	土曜	午後6時～8時30分
	日曜 祝日・休日	午前9時～11時30分 午後1時～4時30分 午後6時～8時30分
	上記以外の月曜～金曜	午後8時30分～11時
歯科	日曜 祝日・休日	午前9時～11時30分 午後2時～4時30分
ホームページ http://amaq.sakura.ne.jp		



病状等のお問合せは、受付時間内に直接お電話してください。

くすり安心電話

- 内容 くすり、医療用品等に関する緊急の相談、質問、問合せ
- 電話番号 090-2136-3858
- 対応時間 午後9時～翌朝9時まで

休日の診療は以下のとおりです。

〈外科〉は、海部郡・津島市・愛西市・弥富市・あま市内の在宅当番医による輪番制で行っています。

〈内科〉は、海部地区急病診療所で行っています。

週末の担当病院です

休日診療〈外科〉 午後5時以降は消防署へお尋ねください。専門外の患者さんは、お断りする場合があります。

◆診療時間 日曜・祝日 午前9時～午後5時

2(日)	奥村クリニック	22-2600	津島市
9(日)	森整形外科クリニック	052-445-5050	あま市
16(日)	かみ形成外科	22-2077	愛西市
23(日・祝)	服部整形外科皮膚科	65-1200	弥富市
24(月・振休)	もりや整形外科	052-445-3711	あま市
30(日)	鈴木整形外科	28-8838	愛西市
31(月)	わたり整形外科	052-449-6699	あま市

1月

1(火・祝)	小林クリニック	052-444-4500	あま市
2(水)	後藤整形外科	25-5511	津島市
3(木)	はせ川外科	24-3370	津島市
6(日)	こじま整形外科	25-9911	愛西市

無線放送内容を確認できる音声自動応答サービスについて

同報無線で放送した内容は、次の番号へお電話いただくことで確認できます。聞き逃したとき、聞き取りにくかったときなどにご活用ください。

☎52-1451

※通話料金が掛かります。
※混み合っている場合には通話中となることがあります。

災害用伝言ダイヤル171を知っておきましょう

●「171」をダイヤルし、利用ガイダンスにしたがって伝言の録音・再生をしてください。

伝言の録音

171

録音の場合は

1

※被災地の方も、被災地以外の方も、被災地の方の電話番号を市外局番からダイヤルしてください。

録音

(30秒以内)

伝言の再生

171

再生の場合は

2

※被災地の方も、被災地以外の方も、被災地の方の電話番号を市外局番からダイヤルしてください。

再生

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させてあげましょう。

色々な素材の味を経験することで、豊かな

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)

味覚を得ることができ、薄味の食物から、できるだけ多くの種類の味を体験させて

あげましょう。

(海部歯科医師会)



その436

赤ちゃんの味覚の発達

私たちの感じる味は、甘味、酸味、塩味、苦味、旨味があります。味は舌や口の中の粘膜にある味蕾細胞で感じます。味蕾は胎児期の後半には味を感じることでできるといわれ、新生児から乳児期にかけて多く存在しますが、大人になればなるほど数が減少していくため、最も味に敏感な時期は生後から離乳期までと考えられています。

「甘味」は、エネルギー源である糖の存在を知らせる役割、「旨味」は、体をつくるのに必要なたんぱく質の存在を知らせる役割。そして、「塩味」は、体液のバランスに必要なミネラル分の存在を知らせる役割があります。この3つの味は「体にとって必要な食べ物」と感じるため、本能的に好まれる味とされています。

一方、「酸味」は、腐敗物の存在を教える役割、「苦味」は、毒物の存在を教える役割があり、この2つの味は、体を守るために避けるべき「危険な食べ物」と感じます。「苦味」「酸味」は、何度も経験することで徐々に慣れていく味なのです。小児は甘味や旨味を本能的に好み、とくに甘味は酸味や辛味をはじめ多くの味を隠す作用があるので、甘味の強い食べ物が多く他の味に慣れないために幅広い味覚の発達が損なわれてしまいます。また、濃い味付けは舌の感覚をまひさせてしまいます。