

さきたま

埼玉県鍼灸師会は厚生労働大臣免許保有者でつくる県内唯一の「はり師」及び「きゅう師」専門の公益社団法人です。

第201号

令和4年5月1日
発行

公益社団法人 埼玉県鍼灸師会
会長 河原保裕

事務所

〒330-0802 埼玉県さいたま市大宮区宮町2-3-1
第2大矢部ビル 2F東

TEL 048-645-0416

HPアドレス <http://saitama.harikyu.or.jp>

事務所メールアドレス saishinkai@gold.ocn.ne.jp

(広報委員長) 大谷尚子

(編集委員長) 阿部琴美

行事予定表

5月

19日(木) オンラインサロン-彩- (臨床研)

29日(日) 療養費等個別指導会

6月

16日(木) オンラインサロン-彩- (臨床研)

26日(日) 療養費等個別指導会

埼玉県鍼灸師会の活動

令和3年度鍼灸普及推進講座の開催

2022年2月20日(日)、オンラインにて『令和3年度 鍼灸普及推進講座 ～足と靴と健康寿命～』を開催し、日本ウオーキング協会公認指導員でシューフィッターの尾崎則人様に足の生理学的機能、足のトラブル、足の機能を守る靴選びなどについてご講演いただきました。



尾崎則人様

オンラインサロン-彩-の開催

第8回臨床研究会が2月17日(木)に行われ、宮川浩也先生に「お灸」のテーマでお話いただきました。

第9回臨床研究会が3月17日(木)に行われ、森孝史先生に「積聚治療」のテーマでお話いただきました。



宮川浩也先生



森孝史先生

彩湖リレーマラソンランナーズケア

3月20日(日)に戸田市で開催された彩湖リレーマラソンにおいて、施術者3名とお手伝いの学生1名でランナーズケアを行いました。

新型コロナウイルス感染拡大によりマラソン大会の開催中止が続いていましたが、久しぶりに開催されました。施術を受けた方々に好評でしたので、来年はスタッフを増やして行いたいと考えています。



彩湖リレーマラソンランナーズケア

オンラインサロン-彩-のご案内

鍼灸の情報交換や技術・知識の研鑽を目的とした『オンラインサロン-彩-』は研修会・講習会・臨床研究会を開催しております。

臨床研究会の参加方法はzoomによるリアルタイムの参加とFacebook上におけるアーカイブでの受講が可能です。リアルタイムでご参加いただくと講師の先生に直接質問することができます。

さらに、東洋療法研修試験財団生涯研修制度2ポイントが取得できます。

オンラインサロン-彩-の予定

5月19日(木) 臨床研究会 SQcloud 代表 岡野浩人先生
(若手鍼灸師と業団について語る会)

6月16日(木) 臨床研究会 大谷鍼灸院長 大谷尚子先生(捻るお灸)

毎月の利用料金 埼玉県鍼灸師会会員及び育成学生 無料
一般学生 500円、一般鍼灸師 1,500円
埼玉りそな銀行 大宮支店 普通 6256290
公社埼玉県鍼灸師会
にお振込みください。

※5月のオンラインサロン-彩-は無料です。参加登録の際にクーポンコード『31saitama』を入力してお申し込みください。

参加方法 QRコードから
ご登録ください。



ご質問などがございましたらsaishinkaihari9@gmail.comにご連絡ください。

令和4年度 埼玉県介護支援専門員 実務研修受講試験実施概要

試験日時 令和4年10月9日(日)午前10時～

会場 埼玉県内の大学等(予定)

※試験会場は受験票に記載します。受験票に記載した会場以外では受験できません。

試験案内

(1) 配布期日 令和4年5月27日(金)から6月30日(木)まで
※閉庁日を除く

(2) 配布場所 ア 市区町村介護保険担当課および市町村社会福祉協議会

イ 県高齢者福祉課および県福祉事務所

ウ 埼玉県社会福祉協議会(彩の国すこやかプラザ)

受験資格

(I) 国家資格等を取得後、登録してからの業務が5年かつ900日以上ある方

(II) 施設等において法により必置とされる相談援助業務に従事した期間が5年かつ900日以上ある方

※詳しくは「試験案内」をご覧ください。

申込方法 簡易書留による郵送(持込不可)

受付期日 令和4年5月27日(金)から6月30日(木)まで(当日消印有効)

受験に要する費用 13,800円

問い合わせ先 社会福祉法人埼玉県社会福祉協議会

研修開発部ケアマネジャー業務課

電話:048-824-3111(試験専用)

Fax:048-822-1449

午前9時から午後5時まで(土・日・祝日を除く)

※受験資格の有無は、お電話問い合わせでは回答できません。

受験資格の有無は、ご提出いただいた受験申込書類に基づき審査します。

旬の食べ物を食べて元気になるう!

今回の旬の食べ物は「梅」です。

梅の旬は6～7月で、5月あたりから店頭に並び始めます。

熟しても甘くならず強い酸味が特徴です。未熟な青梅の種子は酵素によって分解されると有害な青酸を生じ中毒症状を引き起こします。そのため生のまま食べず、加熱またはアルコールや塩漬にし、食べられる状態にして保存します。

梅は古くから食べられていて、戦国時代では保存食、傷の消毒や戦場での食中毒、伝染病の予防に活用されていました。

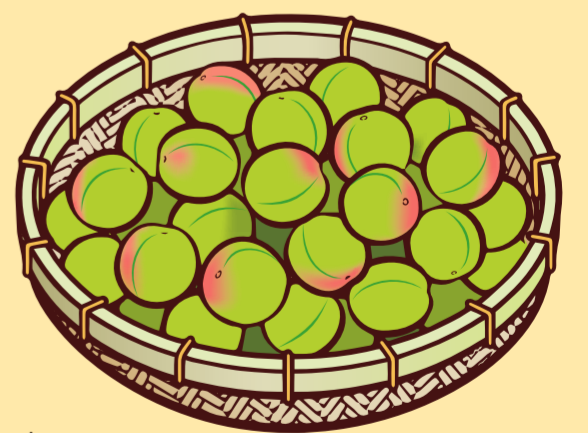
ことわざに「梅はその日の難のがれ(朝に梅を食べれば、その日一日災難から逃れることができる)」というものがあるくらい、昔から病気の予防などに食べられてきています。

梅に含まれる有名な栄養素として酸味成分のクエン酸があります。クエン酸は殺菌・除菌効果に優れていて、昔からおにぎりやお弁当に梅干を入れるのは、クエン酸の微生物の繁殖をおさえる効果を狙ったものです。またクエン酸やリンゴ酸などの有機酸は糖質の代謝を促し活性化させる働きがあり、これにより栄養素をエネルギーに変換する働きがスムーズになります。更にクエン酸は唾液の分泌を促して食欲を増進させて、胃液やその他の消化酵素の分泌を高めて消化吸収を助けてくれます。有機酸には吸収率の低いカルシウムや鉄の吸収を促しカルシウムが骨から持ち出されるのを防ぐなどの働きもあるといわれています。

梅には身体に必要なミネラルが豊富に含まれていて、ミネラル含有量はミカンやリンゴ、ブドウよりも多いのです。

梅に含まれるクエン酸は、新陳代謝を促し体内の老廃物の排出を促進してくれ、ポリフェノールやビタミンEなどの抗酸化成分は、むくみの解消、美肌や老化防止なども期待できます。

新生活が始まり、連休も明けて疲れが溜まりやすい時期です。朝に梅干しを食べて病気という難を逃れましょう!



協賛各社
(順不同)

医道の日本社・ホシノ医療器株式会社・ヨシダ商事・アフラック募集代理店 株式会社むらた・セイリン株式会社・昭和エンタープライズ・ソーシンメディック
サンケイワーク