

福井県のみなさん・子どもたちへ

コロナウイルスからみんなを守るためのお願い

福井県からのお知らせ **特別版**



最新情報(県HP)

できるだけ出かけない、集まらない、集まって食事をしない

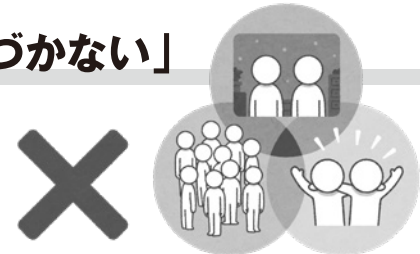


コロナウイルスは、ねつやせきが出ていなくても、ウイルスを広げてしまうことがあります。元気だと思っても、人に病気をうつしてしまったり、知らないうちに病気にかかってしまったりするのです。

「3つの密」を「つぐらない」「近づかない」

「3つの密」と言われるのは、次のところです。

- 空気の入れかえができないせまいところ
- たくさんの人が集まる場所
- すぐ近くで話すところ



手洗い、マスクをし「うつさない」「うつらない」

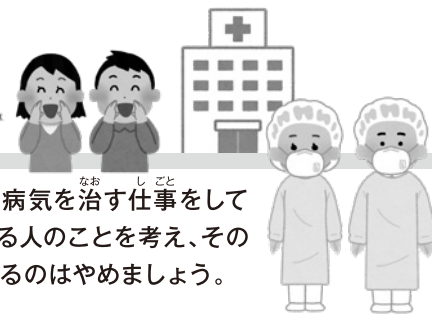


ねつやせきが出ているときには、絶対に出かけず、家にいましょう。手洗いをしっかりとしましょう。マスクをすることも大切です。

みんなのことを考えて

ありがとう!

「みんな」には、コロナウイルスの病気にかかった人やその病気を治す仕事をしている人も入っています。一生けんめい、病気でたたかっている人のことを考え、その人たちがいやな思いをするようなことを言ったり、したりするのはやめましょう。



こどもの日はおうちでチャレンジ親子クッキング ほうれん草のだし浸しでつくる 卵あんかけ丼



材料(4~5人前)

【ほうれん草のだし浸し】

ほうれん草 200g
 だし 1カップ
 醤油 大さじ1
 みりん 大さじ1

【卵あんかけ丼】

卵 6個
 だし 1/4カップ
 塩 小さじ1/3
 水溶き片栗粉 小さじ2
 サラダ油(米油) 小さじ1
 ご飯 4~5人分

★だし浸しは保存容器に入れて冷蔵庫で3~4日保存可能。野菜の常備菜があると便利です。

作り方

- ①ほうれん草はさっと茹でて冷水に取り、長さ2cmに切る。
- ②鍋にだし・調味料を煮立て、ほうれん草をさっと煮て鍋ごと冷やす。(ほうれん草のだし浸しのできあがり)
- ③卵は割りほぐし、調味料を合わせておく。
- ④フライパンに油を熱して卵を入れて手早く混ぜる。
- ⑤半熟状でひとまとめにしたらほうれん草のだし浸しを加える。
- ⑥沸騰したら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑦器にご飯を盛りつけ、⑥をかけたらできあがり。



★レシピ監修:管理栄養士 野路直美(ふくい食育リーダー)

作り方の動画はこちら
春の彩り えんどうの
カップ寿司など、その
他のレシピも公開中



マスク購入券の利用期限を5月31日まで延長

マスクは今日から2箱目の購入が可能です。利用期限を延長していますので、慌てずにお買い求めください。
 また、複数世帯で同居している世帯などを対象に、購入券の追加配布の申し込みを受け付けています。
 追加配布受付：5月10日(日)まで
 詳しくは [福井県 マスク購入あっせん](#) [検索](#)
 【お問い合わせ】県マスクプロジェクトセンター
 ☎0776-20-0749(9:00~17:00、無休)
 【商品の品質に関するお問い合わせ】フジコンコーポレーション(株)
 ☎050-3134-5576

新型コロナウイルス Q&A

Q 食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染することはありますか?

A 新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は飛沫感染と接触感染であると考えられています。現在、食品(生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。)を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。

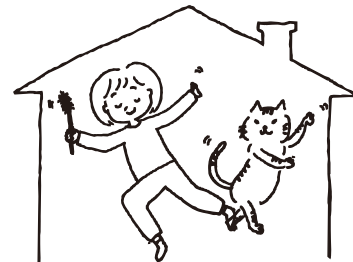
【出典:厚生労働省Q&A】

~つながる県民行動指針~

がんばって!

福井を救えー! (megaphone icon)

家で過ごし続けられ、
みんなを救える。



あなたががんばってるから、福井は絶対、救われる。
これから福井を救う他のみんなに、エールを送ろう。