

ふじた

新型コロナワクチンの大規模接種会場
として運用を開始しております
ワクチン接種会場について
Q&A/会場・駐車場案内
Information

F U J I T A H E A L T H U N I V E R S I T Y H O S P I T A L

特集

新型コロナワクチンの大規模接種会場として 運用を開始しております



当院は、愛知県からの要請を受け、新型コロナワクチンの大規模接種会場として運用しております。当院での接種は、早朝や夜間も受け付け、1日あたり最大1000人程度を予定しています。豊明市のみならず名古屋市、日進市、大府市、刈谷市、東郷町、知立市、みよし市の住民を対象に、自治体の枠を越えて接種を進めます。



安心して受けて
いただくために

ワクチン接種会場について

会場 藤田医科大学 アセンブリホール (体育館)

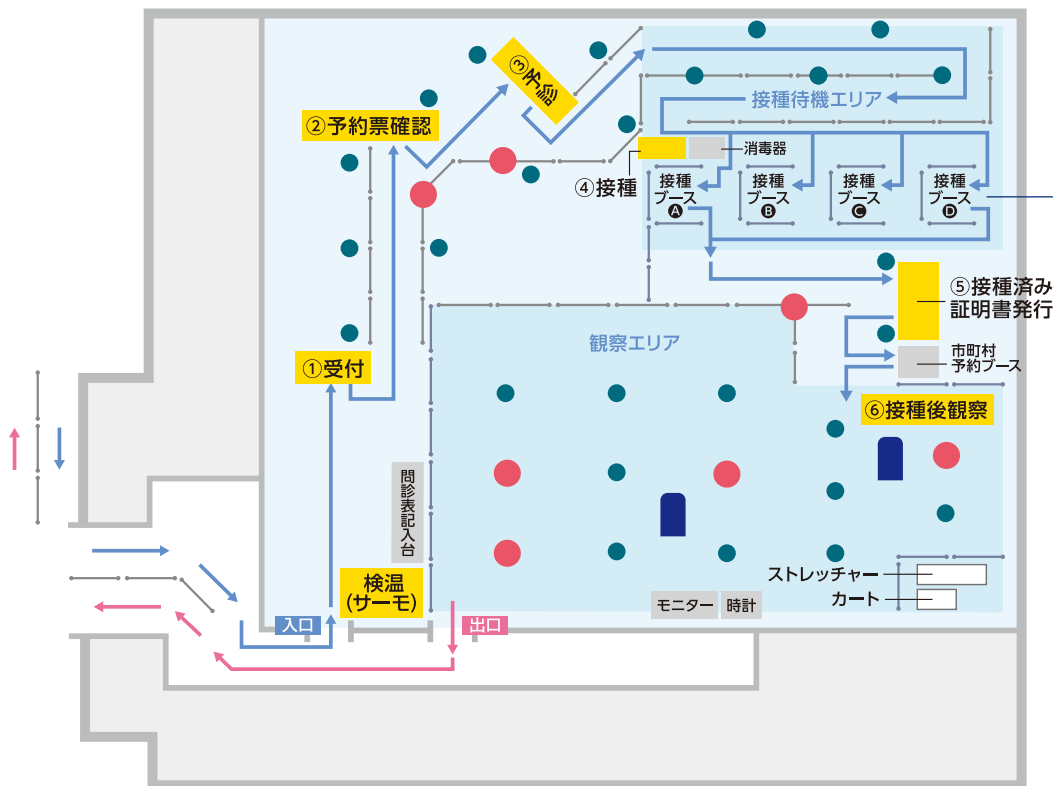
予約の方法 各自治体の予約システムで対応

※藤田医科大学(アセンブリホール)会場では予約受け付けを行っておりません

ワクチン モデルナ社製

当院は災害時における医療救護活動の拠点となる基幹災害拠点病院として、ワクチン接種においても災害医療に準じた体制を構築。接種スピードの加速が課題になる中、当院が培ってきたノウハウと設備を生かし、ワクチン接種の運用を担うことで一刻も早い集団免疫の獲得に寄与していきます。また、安心・安全なワクチン集団接種を普及させるため、接種会場では、感染対策として3種類27台の低濃度オゾン発生装置によるオゾン感染防御システムを配備※1。除菌効率を高めるため、濃度コントロールに加え、加湿器で湿度まで管理する万全の感染防護体制を整えています。

※1 低濃度オゾンガスによる新型コロナウイルスの不活化は昨夏、本学ウイルス・寄生虫学の村田貴之教授らの研究グループが世界に先駆けて実証しています。



オゾン発生器

●…会場内の設置場所



天井取付型

■…会場内の設置場所



置き型

二酸化炭素計測モニター



●…会場内の設置場所

おしえて！
ワクチン接種会場のこと

Q & A



Q ワクチン接種会場（アセンブリホール）はどのように行けばいいですか？

A 各市町村より無料シャトルバスが運行しております。
詳しくは愛知県の「ワクチン大規模集団接種会場について」をご覧ください。

Q ワクチン接種を受けるのですが、駐車場はどこですか？

A アセンブリホールに向かって右手に専用無料駐車場がございます。



Q ワクチン接種会場（アセンブリホール）には車いすはありますか？

A 車いすはアセンブリホールの入口にいくつかご用意しております。



Q ワクチン接種の予約はできますか？

A 当院では、予約を受け付けておりません。お住まいの市町村にて予約をしてください。

ACCESS

会場
駐車場



接種会場
アセンブリホール (体育館)

**接種者
駐車場**

万全の体制で
お待ちしております！



新型コロナワクチン 大規模接種の最新情報

随時 HPにてご案内
しております。

藤田医科大学病院

検索



ホームページ





9月23日(秋分の日)の診療について



9月23日(秋分の日)は祝日となりますが、当院では「**通常診療**」をおこなうことといたします。

2021年 9月	9月20日(月) 敬老の日	9月21日(火)	9月22日(水)	9月23日(木) 秋分の日	9月24日(金)	9月25日(土)
	休診	通常診療	通常診療	通常診療	通常診療	通常診療



食材 トマト

高血圧予防

高血圧の予防には減塩が大切です。成人の1日の食塩摂取目標量は男性:7.5g、女性:6.5g、高血圧の患者様:6gが推奨されています。

夏は暑さで食欲が低下し、食べやすい麺類などが食卓に並ぶ機会が増えるかと思えます。麺類の汁には塩分が多く含まれていますが、今回のレシピのように洋風パスタにすることで塩分を減らすことができます。またトマトに含まれるカリウムには塩分の体外への排出を助けてくれる作用があります。



食養部が提案する!!

トマトのカッペリーニ

材料 【2人分】

- スパゲティ(カッペリーニ)(乾) 180g
- トマト 2個
- ツナ缶 1缶
- バジル 数枚

- 〔 にんにく 1片
- 〔 塩 小さじ1/4
- 〔 胡椒 少々
- 〔 レモン汁 小さじ1
- 〔 オリーブオイル 大さじ5

おおよその栄養価 (1人分)

- エネルギー 475 kcal
- タンパク質 20g
- 塩分 1.5g

作り方

- ① トマトは1cm角、ニンニクはみじん切りにする。
- ② ボウルに(a)の材料と①を入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れる。
- ③ 鍋に湯を沸かし、塩(分量外)を入れて麺を表記通りに茹でる。
- ④ 麺をざるに上げて湯切りし、冷水でしめて水気をしっかりと切る。
- ⑤ 器に麺と油を切ったツナ缶、冷やしておいた②を盛り、バジルの葉を添える。

(バジルの葉はみじん切りにして和えても美味しく召し上がることができます)

食養部：管理栄養士 小倉、調理師 豊島