

現在、交付している
国民健康保険被保険者証および後期高齢者医療被保険者証の

有効期限は“7月31日まで”です！

8月1日以降は
マイナ保険証か資格確認書
で医療機関・薬局にて受付をしてください。

マイナ保険証
の利用を
ご希望の人

利用登録済み▶ そのまま医療機関等でご利用ください。
の場合
未登録の場合▶ 医療機関等にある顔認証付きカードリーダー
で利用登録ができます。
※マイナポータルなどでも登録できます。

マイナ保険証を
お持ちでない人

お手元の健康保険証の有効期限前に**資格確認書**が交付されます。
詳しくは、加入している保険者にお問い合わせください。

マイナ保険証の
利用が困難な人

高齢者や障がい者など、マイナ保険証での受付が困難な人は、
加入している保険者に**申請すれば資格確認書**が交付されます。
※後期高齢者医療の加入者は、令和8年7月末までの間はマイナ保険証の
有無に関わらず、**申請しなくても資格確認書**が交付されます。

＼こんな時に便利！／ **マイナ保険証のメリット**

- ✓ 過去のお薬・診療データに基づく、より良い医療が受けられる
- ✓ 突然の手術・入院でも高額支払いが不要になる
- ✓ 救急現場で、救急搬送中の適切な応急処置や病院の選定、
搬送先の病院で活用される

この他にも、日常生活の中で利用できるシーンが広がっています。
ぜひ日頃からマイナンバーカードを持ち歩いて、ご活用ください！

マイナバー
カード
0120-95-0178
マイナバーカードの
健康保険証利用について
もっと知りたい方はこちら
受付時間（年末年始を除く）
平日：午前9時30分～午後8時
土日祝：午前9時30分～午後5時30分

マイナバーカードの
健康保険証利用について
もっと知りたい方はこちら



ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare



熱中症予防のかきくけこ

図 健康づくり課（南有馬庁舎） ☎ 73-6641



市HP

熱中症は予防することができる病気です。予防の「かきくけこ」を合言葉に、日ごろから気をつけましょう！
めまいなどの症状がみられたら「経口補水液」を飲みましょう！

また、適度な水分と塩分を一緒にとれる「朝1杯のみそ汁」もおすすめです！

熱中症予防のポイント

出典：檜山 靖洋 気象予報士(NHK)



クーリングシェルター
マーク



←施設
一覧

クーリングシェルター を知っていますか？

市では、「熱中症特別警戒アラート」が発表された時に、極端な暑さをしのぐため公共施設17カ所を「クーリングシェルター」に指定しています。
外出時にぜひご活用ください！

民間施設のクーリングシェルターを募集します

クーリングシェルター指定にご協力いただける市内の民間施設（店舗など）を募集します。

●条件

- ・ 適度な冷房設備がある。
 - ・ 熱中症特別警戒アラート発表時に、施設を開放できる。
 - ・ 滞在するための空間が適切に確保できる。
 - ・ 市と協定書を締結し、その内容を履行できる。
- 詳しくは、健康づくり課にお問い合わせください。

おいしく食べよう！南島原



豊富な農作物・水産物があり、島原手延そうめんブランドなど食の面で恵まれた南島原を”おいしく”
楽しめるように食の魅力をご紹介します！

島原手延そうめん

全国の手延べそうめんの約30%が生産される一大産地です。
伝統の手延製法で作られるため、「伸びにくく、しっかりと
したコシと歯ごたえ、のど越しが特徴で、和洋中どの料理にも
アレンジが可能です！2～3ページに詳しい情報を掲載してい
ますので、併せてご覧ください。

レシピ考案者 料理人 原川 慎一郎シェフ

島原半島の“生きた食材”に惚れ込み
東京から島原半島に移住し、オーガニ
ックやローカルフードを大切にする
レストラン「BEARD」をオープン。
COURRIER japonより発表された「2023
年世界が注目した日本人100人」に選出。

作り方

- ①皮付き人参をしりしり器でザクザク削る。
※スライサーで代用できます。
- ②梅干しを細かく刻み、しょうがをすりおろす。
- ③人参・梅干し・しょうが・菜種油をボールに入れて混ぜる。
- ④玉ねぎとお酢を絡めて、③のボールに入れて、軽く混ぜる。
- ⑤そうめんを茹で、氷水で締める。
- ⑥めんつゆとそうめんを器に入れ、④のをせて完成！

材 料(2人分)

- 島原手延そうめん……………2束
- 人参……………1/2本
- 玉ねぎ(みじん切り)…大さじ1
- 梅干し……………小さじ1
- しょうが……………小さじ1
- お酢……………小さじ1
- 菜種油……………大さじ1
- めんつゆ……………適量(うすめ)

シェフのワンポイント

- ・ 人参は太め＆粗めに！
- ・ 玉ねぎは、2～3分お酢に漬けるだけで辛みが和らぐ！

