

救急車の適正利用について

海部東部消防署の救急出場の状況は、平成30年8月末で3,815件(前年比6.29%増)と近年急激に増加し、搬送された人の約半数が入院を必要としない軽症という現状です。

真に救急車を必要とする事故等が発生した場合、到着の遅れにより救える命が救えなくなるおそれがあるので、救急車の適正利用にご協力をお願いします。

あなたはこんな使い方をしていますか。

- ・自家用車がないから
- ・タクシーだとお金がかかるから
- ・通院、入院予定日だから
- ・どこの病院へ行けばいいかわからない、自分で病院を探すのが面倒だから
- ・救急車で行けば早く診てもらえるから

問合せ先 海部東部消防組合消防署消防課
☎(442)0119

ためらわず救急車を呼んでほしい症状：大人

こんな症状がみられたら、ためらわずに119番に連絡してください！
重大な病気がけがの可能性あります。



ためらわず救急車を呼んでほしい症状：小児(15歳未満)

こんな症状がみられたら、ためらわずに119番に連絡してください！
重大な病気がけがの可能性あります。



歯の健康講座 海部歯科医師会

「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事ができるといわれ、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ので、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があり、「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。初めは受け入れられない味といえます。「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、特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いと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。

いろいろ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るので、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。

