

千代田区 國保だより

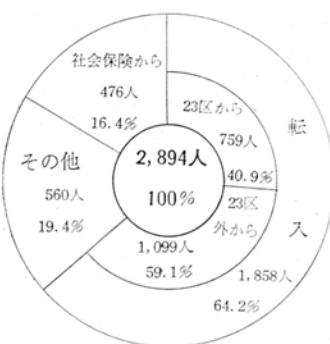
No. 13

千代田区役所
厚生部国民健康保険課

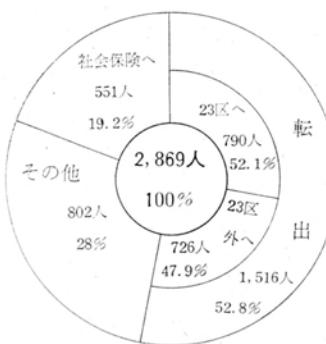
TEL. 261-0151
昭和42年1月発行



国保へ入った人



国保から出た人



昭 41. 12. 1 現在

世帯主数 10,359

被保険者数 23,921人

ことし4月から11月までに、転出転入などの異動による被保険者の資格の取得、喪失の状況はグラフのとおりです。
これによれば八ヵ月間に全被保険者の24%が国保へはいったり、出たりし、大都市における人口移動のはげしさを現わしております。

国保加入者の動き

昭和42年1月20日

国保だより

届け出は確実にじましよ

今まで届け出をしてなかつたばかりに、保険料や医療費の支払いが大変損をする場合があります。次の方は必ず届け出をしましょ。

■必ず国保にはいらなければならぬひと

区外から転入した人、又は以前から住んでいる人で、他の健康保険（共済組合、国保組合を含む）にはいっていない人は、全員「国保」にはいらなければなりません。健保・国保等にはいっていませんと、万一病気などで、医者にかかる場合に、その費用の額を負担することになり、重い病気や長くかかる場合には大変な額となります。

新住居表示が実施された
地区のみなさんへ

1月1日から和泉橋出張所管内の一
部に新しい住居表示—東神田三丁目
—が実施されました。今までの住所

の現わし方と違つてきますが、保険証の住所の訂正は特別に行ないませ
んので、そのままお使いください。
なお本年8月からは全部新しい保
険証に変わる予定です。

1基準看護でない病院でのつきそ
い

2輸血のための血液（生鮮血）
看護

も不利な扱いをされることがありま
す。

■区の保険から出る人

区外へ住所を移したり、勤めてそ
の会社の健康保険にはいった人は、
皆保険制度のねらいです。ただ健保
と国保では保険料の負担率も給付割
合もちがい、国保では、保険料は年
額で均等割一人六百円、所得割が前
年度住民税額の百十二%で、給付割
合は世帯主、家族共七割となつてい
ます。ですから医者には費用の三割
だけ支払えればよいわけです。

医療費のたてかえ払い

病気やケガをしたとき「保険証」で

国保を扱うお医者さんにみてもらう
には、「一部負担金」といってその
退職を証明するものを発行してもら
い、直ちに国保加入の手続きをして
ください。加入の手続きは、できる
だけ早くすませた方がお得です。長
くほつておくと保険料や給付の面で

ようなもの費用はみなさんが一時
全額を払つておいて、あとでその領
収書などを添えて国保課から保険の
給付額の七割相当の払いもどしを受
ける方法があります。これを「療養
費払い」といいます。

4法定伝染病で強制入院したとき
5柔道整復師の施術（脱臼や打撲、
ねんざなど）

6マツサージや、はり、きゅうをう
けた場合の施術（医師の同意が、
必要です）

なお、精神病の治療のため保健所の
承認をうけたひとが、精神衛生法ま
たは結核予防法に基く強制入院の
処置を受けたときには、都の衛生局
に支払った入院料について、国保か
らその全額の払いもどしがうけられ
ます。くわしいことは、給付係へお
問い合わせください。

届けて訂正をうけてください。
■出生、死亡その他の変更の場合
出生や死亡で世帯の構成が変わった
場合または保険証の記載内容をかえ
るようなことがあつた場合は、保険
証を持って届けてください。

以上の届け出は、厚生部国民健康保
険課か出張所へ。

冬の保健

かぜにご用心！

寒い毎日が続いており、かぜをひき易いシーズンです。このかぜという病気の大半は、ウィルスの感染ですが、ウィルスでも色々の種類があります。したがってその症状も熱が出るときもあれば、鼻水だけのときもあり、また下痢を起すもの、関節痛のものなどさまざまです。このカセの予防の第一は、からだの抵抗力をつけることです。そのため冷水や乾布まさつでヒフを鍛錬すると同時に、不節制をされ、十分な休息と睡眠をとります。またウガイもよく、特に外出後のウガイはいろいろな病原因を家庭に持るなどさまざまです。

給付を受ける権利は

二年間だけ

—◇— 時効 —◇—

給付をうける権利は、二年を過ぎると時効で受けられなくなります。そこであとにのべる療養費払いや、出産したときの助産費、死亡したときの葬祭費（支給額は、ともに三千円です）などはやめに請求してください。戸籍課にだす出生届や死亡届

も色々の種類があります。したがってその症状も熱が出るときもあれば、鼻水だけのときもあり、また下痢を起すもの、関節痛のものなどさまざまです。このカセの予防の第一は、からだの抵抗力をつけることです。そのため冷水や乾布まさつでヒフを鍛錬すると同時に、不節制をされ、十分な休息と睡眠をとります。またウガイもよく、特に外出後のウガイはいろいろな病原因を家庭に持

とは別に、出生や死亡を証明する書類を添えて、国保課にご請求ください。助産費は、妊娠四ヶ月以上ならば、死産でももらえます。

—◇— 病気やケガでも —◇—

1 自分でわざと病気になつたりケガをしたとき
2 けんかやよっぽらってケガをしたとき
3 理由なしに、療養について医師の

風呂の上手なはいり方

指示に従わなかつたときは、国保の給付を制限されることがあります。

寒いときや疲れたときは、だれでもおふろにはいり、あたたまって寝たいと思います。そこでおふろの上手な入りかたをひとつ紹介しましょう。

(◎入浴の目的)

1 汗を流し、皮フのよごれをおとす
2 血行をよくし、疲労物質を早く排出し、腎臓の血液の流れを増す
3 からだをあたたかくする
4 神経系統のバランスを調整する

この予防には、ヒフを直接外の空気を含む脂肪類をとり、みかん、柿などのビタミンCを含んだ果物もつとめてとりましょう。そして少しでもカゼと思われるような症状のあるときは、できるだけ早い時期にあたたかくして、静かに休むことが一番です。

凍傷に気をつけよう！

からだの一部に強い寒冷が作用し、血行が障害されると凍傷をおこします。凍傷はそのていどによつて、赤くはれるがるもの、水泡を生ずるもの、えそとなるものなどがあります。

患部を直接火にあてて、急にあたためはいけません。また体調を整えるため、レバー／やバターをたくさん食べることもよいことです。

「国保新聞」より

42度の湯に20分間入つていたとすると、体温は39度5分、脈搏110～130となり、血圧は上昇します。ですから心臓の負担は大となり、心臓病、高血圧症、熱のあるひとなどは、あつい湯に長時間はいることは避けなければなりません。入浴時間は41度で4～5分、からだを洗つても42また4～5分はいって終わるというのが標準です。

入浴は胃液の分泌を抑制する作用があるので、食後ただちに入浴すると胃の消化作用をさまたげますので、食事の直前直後の入浴はなるべく避け、30分位の余裕をおきましょう。また入浴は、関節の血液の循環をよくし、運動機能の回復に役立ち、やけど、外傷、リュウマチなどの治療にも効果があります。

お正月と胃の健康

暮から新年にかけて、とかくお酒の飲みすぎ、おもちや正月料理の食べすぎで、胃の調子がくるいがちです。おせち料理は、保存の意味から味が濃かつたり、甘いものが多いのでなおさらです。こういう時に胃にいちばん必要なものは、クエン酸とビタミンB₁です。このふたつの成分は、炭水化物（もち、きんとん、甘藷子）などがエネルギーになるときにもたくさん使われます。

またアルコールが体内に入ると新陳代謝が激しくなり、潤滑油であるビタミンB₁を多く失ってしまいます。おせち料理は、保存の意味から味が濃かつたり、甘いものが多いのでなおさらです。こういう時に胃にいちばん必要なものは、クエン酸とビタミンB₁です。このふたつの成分は、炭水化物（もち、きんとん、甘藷子）などがエネルギーになるときにもたくさん使われます。

水”ともいう不思議な飲みもので、その成分は、水とアルコール、糖類数種のアミノ酸などです。酒を飲むときは、天ぷらとかチーズなどからはしをつけてください。

「国保新聞より」

飲まれるものではない」といわれていますが、実に名言でないでしょうか。自分の適量を知つて飲む習慣をつけたいものです。

■新しく契約した旅館

国保では、みなさんがお気軽にご利用いただけるよう、近県の温泉地の旅館と割引料金で契約していますが、このたび次の旅館と新たに契約しました。どうぞご利用ください。



厚生省許可特殊栄養食品のマークのこと知っていますか

みなさんが食品をお買いになつたとき、「厚生省許可・特殊栄養食品」のマークが印刷されているのをお気付きになつたことがありますか。案外見落していることが多いようです。このマークは、各種ビタミンやリジン

B₁・B₂・C、カルシウム、リジンで、一定の温度や日数で変化をきたさないという試験ずみのものです。

現在は全国で約一、五〇〇の食品が

場所	旅館名	契約料金	備考
箱根湯本	一	二〇〇円	
那須湯本	一五〇〇円	税別	
若喜旅館	一二〇〇円以上	料ビス	サ一

交通事故がふえています
万一事故にあい、治療が必要なときは、必ず国保課にご連絡ください。

タミンB₁やクエン酸が必要になります。おせち料理に酢のものが加えられているのはそのせいで、おもちはるのを防ぐほか、吸収をゆるやかにして、悪酔いを防ぐという一石二鳥の効果があります。また、酒のあまり使えばクエン酸の働きで、胃がさらりとして、からだをアルカリ性に保ち、疲れをとり除いてくれます。そのほか、大根おろしに含まれるジアステーゼも、おもちのでんぶん質をとかして消化をよくします。酒は、”百葉の長”とも、”キチガイ水”ともいう不思議な飲みもので、その成分は、水とアルコール、糖類数種のアミノ酸などです。酒を飲むときは、天ぷらとかチーズなどからはしをつけてください。