

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

☐ は閉庁日です。

アクアビクス教室

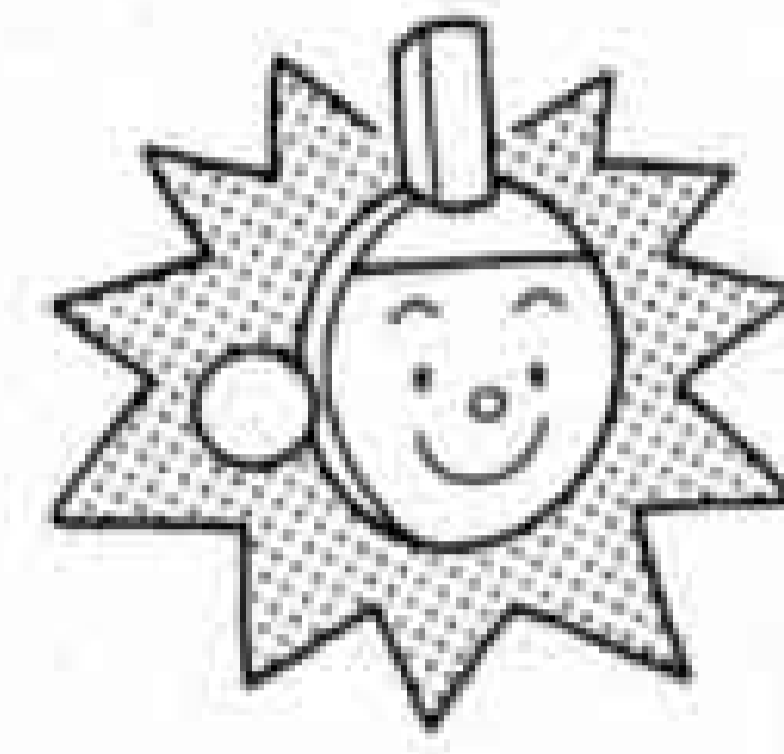
☎ 温水プール 36-2131

と き 9月6日～11月15日 毎週月曜日 10:30～12:00 計10回
 ところ 富士総合運動公園温水プール
 対 象 一般男女
 定 員 40人 (応募多数の場合は抽せん)
 受講料 5,500円
 申し込み 8月29日の8:30～9:00に本人が受講料、印鑑を持参し温水プールへ

初心者卓球教室

☎ 体育振興課 内線 2726

と き 9月1日～11月24日 毎週水曜日 19:00～21:00 計13回
 ところ 富士勤労者体育センター
 対 象 市内在住の18歳以上の初心者
 定 員 50人
 受講料 1ヵ月 500円
 申し込み 8月15日までに、はがきに住所、氏名、性別、電話番号を書き〒416 富士市鮫島475 川久保正行へ



女子サッカー教室

☎ 体育振興課 内線 2726

と き 9月9日～2月24日 毎週木曜日 19:00～20:30
 ところ 吉原高等学校グラウンド
 対 象 小・中学生の女子と母親
 受講料 1,000円
 申し込み 8月31日までに、はがきに住所、氏名、年齢、電話番号を書き〒417 富士市今泉2160 県立吉原高等学校内 高田稔へ



さわやか健康体操教室

☎ 体育振興課 内線 2727

内 容 ストレッチ体操、リズム体操、レクリエーション
 対 象 市内在住の60歳以上の健康な人

受講料 1,000円 (保険料を含む)
 申し込み 8月20日の10:00～10:30に受講料を持参し、各会場へ (一人1会場に限ります)

会 場	期 間 (計10回)	時 間	定 員
富士体育館	9月8日～11月24日 毎週水曜日	10:00～11:00	50人
	9月10日～11月12日 毎週金曜日	① 9:30～10:30 ② 10:45～11:45	①50人 ②50人
鷹岡公民館	9月6日～11月15日 毎週月曜日	① 9:30～10:30 ② 10:45～11:45	①40人 ②40人
元吉原公民館	9月6日～11月15日 毎週月曜日	① 9:30～10:30 ② 10:45～11:45	①30人 ②30人
富士見台公民館	9月9日～11月18日 毎週木曜日	10:00～11:00	35人
須津公民館	9月9日～11月18日 毎週木曜日	10:00～11:00	35人
田子浦公民館	9月9日～11月18日 毎週木曜日	10:00～11:00	35人
広見公民館	9月10日～11月12日 毎週金曜日	10:00～11:00	35人

8月の歩く会

☎ 体育振興課 内線 2727

と き 8月15日(日) 雨天は22日(日)
 ところ 城ヶ崎海岸
 集 合 富士駅改札口前 8:00
 コース 富士駅8:14⇄熱海駅8:58伊豆急乗換⇄伊豆高原駅9:59→伊豆海洋公園 約5㎞
 持ち物 弁当、水筒、雨具など
 問い合わせ 歩く会事務局 (桑原 方) ☎52-2764

富士税務署が 仮庁舎へ移転します
 庁舎建てかえのため、米之宮神社東側の仮庁舎に移転します
 移転先 富士市本市場597-1
 移転日 7月28日～30日
 ☎富士税務署 61-2460

健康コーナー

C型肝炎

C型肝炎は、C型肝炎ウイルス (HCV) の感染によって起こる肝炎です。HCVは1988年に発見され、従来非A非B型肝炎と呼ばれていたものの大部分は、C型肝炎であることがわかってきました。輸血、覚せい剤注射、医療事故、はり、性交、母子間垂直感染等による感染が考えられますが、なお不明な点もあります。

C型急性肝炎は、感染後約2～14週の潜伏期間の後、発病します。症状としては黄疸、疲れ、食欲不振、吐き気、

嘔吐等で、他の肝炎と特に違った症状はありません。当然のことながら、肝機能検査では異常値を示します。

C型慢性肝炎は、健診や献血の機会に、また他の疾患の検査中に肝機能異常が発見されて診断されることが多く、自覚症状のない場合もあり、疲れ、上腹部の不快感等があることもあります。ただ、C型慢性肝炎の経過中に肝機能がわずかに異常値か、正常値を示す状態が続くことがあります。治癒したのではなく次第に進行して、肝硬変さらには肝がんへと進展することがありますので、嚴重な経過観察が必要です。C型肝炎の診断のためには、肝機能検

査のほかHCV抗体の測定、HCV遺伝子の検出、肝生検等が行われます。治療法は、肝機能障害に対する一般的療法の外に、ウイルスの増殖を抑えるインターフェロン治療法がありますが、肝生検で慢性活動性肝炎とわかった場合に使用されます。

〈富士市医師会〉

レター通信

食中毒の患者さんの数が、年間約4万人もあるということです。食中毒から身を守るために、手や調理器具を清潔にし、でき上がりの食物は放置せず、すぐに食べましょう。