

3月R2年

ハロー薬局だより



ハロー薬局 ～営業時間～



<長利店>

月・火・水・金
木・土

午前8:30～午後7:00
午前8:30～午後1:00

<尾張店>

月・火・水・金
木
土

午前8:30～午後7:00
午前8:30～午後4:30
午前8:30～午後1:00

今月のレシピ

～桜とグリーンピースの手まりご飯～

今月のテーマ:お薬の正しい保管方法

家に持ち帰ったお薬、普段どのように保管されていますか？食品の様に、お薬を冷蔵庫に入れておけば長持ちすると思っ
てらっしゃる方もいるのではないのでしょうか。ですが、一般的な錠剤やカプセルは、**冷蔵庫に入れると取り出したときに室温との急な温度差で湿気を帯びる恐れがある**ため、室温で保管することが基本です。

こうした勘違いをリセットし、トラブルを避けるためにも今一度、お薬の保管方法についてみていきましょう！

～6個の基本～

- ① 高温・多湿・直射日光を避ける
- ② 冷所保存の指示がある場合、冷蔵庫に保管(目薬など)
- ③ お薬以外のものと区別して保管する(殺虫剤や防虫剤など)
- ④ お薬の容器を入れ替えない
- ⑤ 古いお薬は捨てる(飲み忘れてそのままのお薬など)
- ⑥ 子供の手の届くところに置かない

正しい知識を持ってお薬と付き合ってください！

材料<2人分>

米	1カップ
水	適量
A昆布だし	小さじ1
A塩	少々
A味の素	少々
グリーンピース	50g
桜の花の塩漬け	適量

☆作り方☆

- ① 米は洗って水につけ30分おく
桜の花は水につけて軽く塩気を抜いて水気を切ります
- ② 炊飯に①の米を水気を切って入れ、Aを加え、1合目のメモリまで水を注ぎ入れ、サッと混ぜて炊きます
- ③ 炊き上がったたら、グリーンピースを加えサッと混ぜ、①の桜の花と一緒に包み丸く握ります



レシピ
大のり

旬の食材を使って簡単に作れますよ



販売品の紹介

どこに置いておくか迷う、薬袋が沢山あってごちゃごちゃになるという方!「お薬カレンダー」と言って、1週間分のお薬を服用時点ごとに分けて保管することができます!

