

消防だより



消防団新人研修について

昨年度から新型コロナウイルス感染症の影響により、ほとんどの町消防団活動や行事が中止となっています。特に新規入団者は訓練が十分に実施できない状況が続いています。

そのため、7月18日(日)町役場にて、県消防学校校長による新規入団者を対象とした「基本教育」の出前講座を実施しました。団幹部4人と新規入団者14人が「消防団の任務・安全管理等」についての講話を受けました。

町民の皆さまも、引き続き消防団活動や行事にご理解とご協力をよろしくお願い致します。



9月9日は救急の日

皆さまは9月9日が何の日か知っていますか。

9(きゅう)と9(きゅう)で「きゅうきゅうの日」すなわち「救急の日」です。

「救急の日」は、救急業務および救急医療に対して皆さまの理解と認識を深めていただくとともに、救急医療関係者の意識の高揚を図ることを目的に昭和57年に定められました。

以来、毎年9月9日を「救急の日」とし、この日を含む1週間を「救急医療週間」としました。それを受け、例年、全国各地において応急手当の講習会を中心とした救急に関するさまざまな行事が実施されています。

また、救急出動件数が増加傾向にあります。本日に緊急を必要とする人のために、救急車の適正な利用をお願いします。



今月の料理

食生活改善推進協議会



<副菜> なすのチーズ焼き

旬のなすを使い、電子レンジを使って手軽にできます。平成28年に岐阜県が行った野菜摂取の調査では、岐阜県民の7割が野菜不足という結果でした。1日に必要な野菜の量は、小鉢5皿といわれています。1日5皿の野菜料理を食べましょう。

作り方

- ① なすはへたを切り落として薄くスライスし、水にさらす。
- ② ミントマトは半分に切る。
- ③ ①のなすの水気をふきとり、耐熱容器に並べる。その上にコーン、チーズ、かつお節のをせ、しょうゆをかける。最後にミニトマトを飾り、青のりをふりかける。
- ④ ラップをかけ、電子レンジ500Wで5分程度加熱する。

材料(4人分)

なす	200g(中2本)	かつお節	4g
ミニトマト	40g(4個)	しょうゆ	小さじ2
スイートコーン	40g	青のり	少々
ピザ用チーズ	40g		

● 1人分栄養量

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量	野菜摂取量
61kcal	4.1g	2.8g	76mg	0.6g	70g

