

## 火災統計

区分		年別	
		令和3年	令和2年
火災件数	合計	9	10
	建物火災	5	8
	林野火災		
	車両火災	1	2
	その他火災	3	
焼損棟数	全焼	2	10
	半焼	1	1
	部分焼	1	1
	ぼや	2	7
焼損面積	建物(m <sup>2</sup> )		
	床面積	175	1543
	表面積	18	24
	林野(a)		
死傷者	死者	2	3
	負傷者	1	2

## 救急統計

事故種別		年別	
		令和3年	令和2年
火災		1	2
自然災害			
水難			
交通事故		90	97
労働災害		19	13
運動競技		5	4
一般負傷		187	180
加害			3
自損事故		10	11
急病		939	863
その他		98	83
合計		1,349	1,256
搬送人員		1,262	1,156

3月1日～7日は全国一斉  
春の火災予防運動を実施

### ◇火災統計(町内のみ)

令和3年中に発生した火災件数は9件で、前年より1件減少となりました。内訳は建物火災5件、その他火災3件

### 令和3年火災救急統計

## 消防だより



### ◇救急統計(町内のみ)

令和3年中の救急件数は1,349件で、前年と比べ93件の増加となりました。内訳は、急病が全体の約70%を占め、続いて一般負傷、その他(転院搬送など)となりました。救急件数は毎年増加傾向にあります。救急車の適正利用にご協力ください。

で建物火災が全体の55%を占めています。この時期は、空気が乾燥し、火災の起こりやすい気象状況が続きます。火の取り扱いには十分注意し、火災予防を心がけましょう。

## 今月の料理

食生活改善推進協議会



### 材料(4人分)

ごはん	600g	卵	2個
青菜ふりかけ	大さじ1	冷凍枝豆	28粒
さくらでんぶ	大さじ2	ブロッコリー	小房4個
にんじん	80g		

### ●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
393kcal	13.3g	5.8g	53mg	1.8g	65g

## <主食>カップ寿司

春が近づき、ひな祭りや卒業、入学などおめでたい時期に華やかな食卓を彩ってくれるメニューです。市販のふりかけや冷凍枝豆を使うととても簡単です。お子さんには鮭フレークやウインナーなどお子さんが好きな具材をのせても楽しいです。

### 作り方

- ① にんじんは、1cmの輪切りにし、型でぬいてゆでる。
- ② ごはんを3等分にわけ、1つは青菜のふりかけ(青菜ご飯)、1つはさくらでんぶ(さくらご飯)を混ぜる。
- ③ 卵は炒り卵にする。ブロッコリーはゆでる。
- ④ カップにさくらごはん、上に白ごはん、その上に青菜ご飯をのせる。
- ⑤ 炒り卵、にんじん、枝豆、ブロッコリーを飾り付ける。

