



10月26日(木)に町中央公民館第2駐車場で、県LPガス協会主催によるLPガス積載車両点検指導が実施されました。高圧ガス使用時の事故を未然に防ぐために、LPガスを取り扱う業者を対象として点検の重要性について再確認しました。

LPガス積載車両点検  
実施



岐阜県警防技術発表会  
参加

11月1日(水)に県消防学校にて、岐阜県警防技術発表会が開催されました。

この発表会は、県下消防本部がそれぞれに警防技術を発表し、情報交換を行うことで、消防部隊の指揮活動・火災防衛・救助技術の向上を図るとともに情報共有体制と連携した部隊活動の強化を目的として開催されました。

当消防本部は消火隊として参加し、「地震発生後の住宅密集地で建物火災が発生し、住民が4人逃げ遅れたとの情報あり」との想定で、他隊と連携し訓練を実施しました。



今月の料理  
食生活改善推進協議会

〈主菜〉アクアパッツァ

アクアパッツァは、イタリアが発祥で、魚、トマト、あさりなどをフライパンに入れて煮るだけの簡単なお魚料理です。味付けは塩分控えめのコンソメのみですが、あさりのうまみがおいしさを引き出し、本場のイタリア料理に負けないぐらいのおいしさです。

作り方

- あさは砂抜きし、殻をこすり合わせてよく洗う。ブロッコリーは、小房に分ける。
- フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて弱火にかけ、香りがでてきたら、たら、あさり、ミニトマト、ブロッコリー、水、コンソメを加え、ふたをして10分ほど蒸し焼きにする。

材料(2人分)

たら	2切れ	水	200cc
あさり	100g	コンソメ(塩分控えめタイプ)	
ミニトマト	12個	にんにく(薄切り)	1/2かけ分
ブロッコリー	1/8株	オリーブオイル	小さじ2

●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
99kcal	12.5g	3.9g	29mg	1.2g	50g

**養西診療所** ☎0584-71-6658  
女性医師

内科・消化器内科・小児科  
月曜・火曜・金曜・土曜

午前診 8:45~11:30まで受付  
午後診 15:00~18:00まで受付  
木曜 13:30~18:00まで受付

鎮静下の内視鏡検査(胃カメラ)可 懸つた状態です  
養老町オンデマンドバス 養老ICから 養老駅から  
バス停 養西診療所 車で5分 車で10分

耳鼻いんこう科  
火曜・土曜

午前診 8:45~11:30まで受付  
午後診 13:00~18:00まで受付  
木曜 13:30~18:00まで受付

内科 消化器内科 小児科 耳鼻いんこう科

養老町飯ノ木337-1  
養西診療所

RE-HOUSE 外壁塗装・屋根工事専門店  
養老町大場 888-8

株式会社 **イトリハウス**

雨漏り修理 塗装 漆喰 防水  
雨樋・板金 玄関・窓断熱 白アリ

養老密着の外装専門店をお探しの方お電話を!

☎0120-35-1557

代表取締役 三輪大介