

火災統計					救急統計				
年別			令和 4年	令和 5年	年別			令和 4年	令和 5年
区分					事故種別				
火災 件数	建物火災		12	7	火 災			1	
	林野火災				自然災害				
	車両火災		2		水 難			2	
	その他火災			2	交通事故			113	100
	合計		14	9	労働災害			18	27
焼損 棟数	全 焼		4	4	運動競技			10	4
	半 焼		2	2	一般負傷			262	287
	部 分 焼		8	2	加 害			6	3
	ぼ や		7	2	自損事故			13	12
焼損 面積	建物	床面積	1045	432	急 病			1174	1204
	(㎡)	表面積	65	9	そ の 他			76	72
	林野(a)				合 計			1,675	1,709
死傷者	死 者		1		搬送人員			1,557	1,606
	負傷者		1						

3月1日～7日は全国一斉春の火災予防運動を実施します

令和5年中に発生した火災件数は9件で、前年より5件減となりました。

◇火災統計(町内のみ)

令和5年火災救急統計



救急件数は1,709件で、前年と比べて34件増となりました。内訳は、急病が全体の約70%を占め、続いて一般負傷、交通事故となりました。引き続き、救急車の適正利用にご協力ください。

◇救急統計

内訳は建物火災7件、その他火災2件で、建物火災が大半を占めています。空気が乾燥し、火災の起こりやすい気候が続きます。火の取り扱いには十分注意し、火災予防に心がけましょう。



材料(2人分)

ごはん	300g	A	ケチャップ	大さじ2
豚薄切り肉	200g		コンソメ	小さじ1
キャベツ	2枚(100g)		砂糖	小さじ1/2
しめじ	1/2袋(50g)		水	200ml
にんじん	1/5本(30g)	B	片栗粉	大さじ1
サラダ油	大さじ1/2		水	大さじ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
564kcal	19.0g	22.3g	37mg	1.5g	90g



今月の料理

食生活改善推進協議会

〈主食・主菜・副菜〉あんかけナボ飯

一皿で、主食(ごはん)、主菜(豚肉)、副菜(野菜)がそろい、おなかも満たしてくれるメニューです。主食、主菜、副菜がそろった食事は、炭水化物、脂質、タンパク質から摂るエネルギー摂取量のバランスが自然に整いやすくなると考えられています。食事に主食、主菜、副菜をそろえ、健康なからだを維持しましょう。

作り方

- ① 豚肉は4cm幅に切る。キャベツはざく切りに、しめじはほぐす。にんじんは短冊切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、豚肉を加えて炒める。半分ほど火が通ったら、キャベツ、にんじん、しめじを入れて3～4分炒める。
- ③ 全体に火が通ったら、Aを入れて2分ほど加熱する。沸騰したら一度火を止め、混ぜ合わせたBを加えて再度煮立たせる。
- ④ 器にごはんを盛りつけ、③をかける。

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 眠った状態で受けられます

養老町オンデマンドバス 養西診療所 養老ICから車で5分 養老駅から車で10分

耳鼻いんこう科

月曜・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

外壁塗装・屋根工事専門店

株式 会社 エイトリハウス

養老町大場 888-8

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