# 0 0 だよ 今年の防火ポスター

# 役員および分会長について町女性防火クラブ連絡協議会

す。皆さまのご理解とご協力をお に関する各種行事を計画していま 今年度も各分会では、防火・防災

皆さまです。(敬称略) なお、役員および分会長は次の

## 役員

会 長 安田

員事事 松葉 大橋 小川 かおり 美也子 和子 春佳

副会長 副会長 委 監 監

【分会長】 員

平松

英美

(下笠第二分会) (下笠第一分会)

戸谷 大橋

智子 文香

船附分会)

みほ 仁美

(大野分会) (池辺分会)

(室原分会)

活動していきます。

新救急救命士の田中消防士長

知識 救急救命士を志した初心を 新救急救命士が誕生しまし 忘れず、思いやり に 約7カ月間の研修を終え、 対し、 複雑多様化する救急現 ・技術を遺憾なく発揮し、 研修所で学んだ を持 つ

認ください。

または町消防本部予防課にてご確

ジ内の養老消防署・

防火管理関係

# 新たに救急救命士が誕生

## 管理者講習会案内 令和6年度甲種防火

央公民館で開催します。 るための防火管理者講習会を町中 にあたり必要となる資格を取得す 金)です。 申込期間は6月3日(月)~ 防火管理者として業務を行う 月4日(木)・5日(金)の2日 詳細は、 町ホー ムペー 28 日

## 守りたい BH : FOR HREADY STORE ST

# 食生活改善推進協議会

## 〈副菜〉カッテージチーズの白和え風サラダ

カッテージチーズはくせが少ないため、料理に使いやすいチ ズです。チーズをプラスすることで、たんぱく質やカルシウ ムなどの栄養もアップできます。水菜の代わりに小松菜やブロ ッコリーなどもおすすめです。

### 材料(4人分)

水菜 ・・・・・・・80g パプリカ(赤)・・・・ 1 / 4個 パプリカ(黄)・・・・・ 1/4個 乾燥ひじき・・・・・ 10g オリーブ油・・・・ 小さじ1 しょうゆ・・・・・ 小さじ1

カッテージチーズ ・・・・70g マヨネーズ ・・・・・・大さじ1・1/2 白すりごま ・・・・・・・大さじ1・1/2

●「八刀不民主									
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				
84kcal	3.6g	6.2g	105mg	0.6g	32.5g				

### 作り方

- ひじきはさっと洗い、水で戻してからさっとゆでる。
- パプリカは種とワタを取り、横半分に切ってから細切りに する。水菜は3cm程度に切る。
- ③ フライパンにオリーブ油を引いて熱し、ひじきをさっと炒 め、パプリカと水菜を加えてさらに1分ほど炒めたらしょ うゆを加え、火を止めて粗熱をとる。
- ④ ボウルにAの材料を合わせて③に和える。

## 令和6年度 全国統 未来があるから 一防火標語が決定しました

守りたい

火の用心

されました。 モデルに起用して作成 女優の山﨑玲奈さんを 損害保険協会により、 一般財団法人日本

地域における防火意識 募集されました。 的として、 高揚を図ることを目 防火標語が

また、家庭や職場

● 1 人分第					
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
84kcal	3.6g	6.2g	105mg	0.69	32 5ø