

火災統計

区分		年別	令和5年	令和6年
火災件数	建物火災		7	4
	林野火災			
	車両火災			1
	その他火災		2	2
	合計		9	7
焼損棟数	全焼		4	1
	半焼		2	
	部分焼		2	3
	ぼや		2	5
焼損面積	建物 (㎡)	床面積	432	129
		表面積	9	24.5
	林野 (a)			
死傷者	死者			3
	負傷者			2

救急統計

区分		年別	令和5年	令和6年
火災	火災			2
	自然災害			
水難	水難			
	交通事故		100	115
労働災害	労働災害		27	19
	運動競技		4	11
一般負傷	一般負傷		287	262
	加害		3	3
自損事故	自損事故		12	11
	急病		1204	1264
その他	その他		72	103
	合計		1,709	1,790
搬送人員	搬送人員		1,606	1,682

統計値の詳細は、町ホームページからご覧いただけます
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6年で発生した火災件数は7件で、前年より2件減となりました。

令和6年火災救急統計



消防だより

◇救急統計
救急件数は1,790件で、前年と比べて81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。

内訳は建物火災4件、車両火災1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、火災予防を徹底するよう心がけましょう。



材料(4人分)

豚ひき肉	240g	片栗粉	大さじ2
玉ねぎ	1/2個	酒	大さじ1
白菜	2枚	ごま油	大さじ1
しゅうまいの皮	16枚	オスターソース	大さじ1/2
ポン酢	大さじ1	しょうゆ	小さじ1
からし	適宜	砂糖	小さじ1
		鶏がらスープの素	小さじ1
		すりおろししょうが	小さじ1

●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
244kcal	11.6g	13.3g	34mg	1.4g	75g

今月の料理

食生活改善推進協議会

〈主菜〉フライパンで作る“包まないしゅうまい”

蒸し器がなくてもフライパンで、包まずにできる簡単しゅうまいレシピです。フライパンに白菜を敷いておくことでしっかり蒸し焼きができます。白菜と一緒に食べると、野菜摂取量がアップできます。

作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにし、白菜は細切りにする。
- ② ボウルに豚ひき肉、玉ねぎ、Aを合わせてよくこねて1人4個ずつになるように丸める。
- ③ フライパンに白菜を広げ、②の丸めた肉だんごを並べ、肉だんごの上にしゅうまいの皮をのせる。
- ④ ③に水100cc程注ぎ、蓋をして火にかける。沸騰したら弱火にし、10分程蒸し焼きにする。(水がなくなったらつぎ足す)
- ⑤ お皿に盛り、ポン酢やからしを添える。

通信サービスのご相談は CCNet !



地域の防災・防犯情報をリアルタイムに放送中!

●インターネット ccNet ●ケーブルスマホ

CCNet株式会社 養老支局 (養老町押越 1129-2)
窓口営業時間: 月～金 (10:30～16:00)



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