



令和7年12月18日(木)に大垣消防組合消防本部で開催された「大垣消防組合救急技術発表会」に町消防本部の救急隊と通信指令員が発表隊として出場しました。救急隊員が現場で行う処置と119番通報受信時の対応について発表し、西濃地域の救急専門医から指導と助言を受け、救急対応能力の向上を図りました。



救急技術発表会に出場

「林野火災注意報・警報」の発令について

昨年、岩手県大船渡市で発生した大規模林野火災を教訓とし、町火災予防条例の一部が改正され、1月1日から林野火災の予防を目的とした「林野火災注意報・警報」の運用を開始しました。林野火災が発生しやすい1月から5月の期間において、「前3日の合計降水量が1mm以下、かつ、前30日間の合計降水量が30mm以下」または「前3日間の合計降水量が1mm以下、かつ、乾燥注意報が発表された場合」のいずれかの条件に該当する際に「林野火災注意報」を発令します。発令期間中は、屋外でのたき火や喫煙などの火の使用に対する制限があります。林野火災注意報の発令基準に加え、強風注意報が発表された場合には、「林野火災警報」を発令します。警報の発令期間中は火の使用が禁止されます。詳しくは町ホームページをご覧ください。林野火災を起ささないために皆さまご協力ください。



林野火災注意報・警報の運用について
(町ホームページ)

消防出初式を開催



1月11日(日)に町中央公民館にて、令和8年消防出初式が開催されました。消防関係者の士気高揚を図るとともに、連携の確認をすることで、消防の仕事始めとしました。また、式終了後には養老鳶はしご登り保存会による新春演舞が披露され、強い風が吹く厳しい条件の中にも関わらず、次々と繰り出される迫力満点の演技に、観客からは大きな歓声がありました。



今月の料理

食生活改善推進協議会



〈副菜〉ほうれん草とにんじんの白和え

白和えは、豆腐の水切りなど大変と思われがちですが、電子レンジを使えば、豆腐の水切りは簡単にできます。豆腐と野菜の水気を取り、豆腐をなめらかになるまで混ぜると口当たりがよく、野菜とよくからんでおいしい白和えが出来上がります。

作り方

- ① 木綿豆腐はキッチンペーパーに包み、600Wの電子レンジで1分30秒ほど加熱する。
- ② にんじんは細切りにしてゆでる。
- ③ ほうれん草をゆで、流水にさらして水気をしぼり、3cm長さに切る。
- ④ ボウルに豆腐をくずしながら入れ、Aを混ぜる。にんじん、ほうれん草を加え、和える。

材料(4人分)

木綿豆腐 1/2丁
 にんじん 1/2本
 ほうれん草 1把

A しょうゆ 大さじ1
 砂糖 大さじ1
 白すりごま 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
83kcal	4.9g	3.9g	125mg	0.7g	87.5g