



令和7年度 町消防団の主な行事予定

○消防団入退団式・新入団員 講習会

期日 4月6日(日)
場所 町総合体育館

○郡消防操法競練会

期日 6月中旬
場所 町中央公民館駐車場

○県消防操法大会

期日 10月26日(日)
場所 岐阜県消防学校

○郡消防協会機動演習・講習会

期日 11月中旬
場所 町内

○消防団年末夜警

期日 12月29日(月)・30日(火)
場所 町内

○町消防出初式

期日 令和8年1月11日(日)
場所 町中央公民館

園児と約束 「火遊びは絶対にしません」

3月1日(土)から7日(金)までの1週間は「守りたい 未来があるから 火の用心」を防火標語として、春の火災予防運動が全国一斉に行われました。

期間中、消防職員が町内のこども園・保育園を消防車で訪問しました。園児たちに消防車への乗車や防火衣の着装、放水などの体験をしてもらい、最後には「火遊びは絶対にしません」と大きな声で消防職員と約束しました。



今月の料理 食生活改善推進協議会

〈主食・主菜〉 チキンパエリア

作るのが難しいと思われがちなパエリアですが、家庭にある調味料と鶏肉を使い、フライパンで、簡単においしくできます。彩りのよいパプリカを使うことで華やかになり、ケチャップで味付けするため、子どもにもおすすめです。フライパンの代わりにホットプレートでも作ることができますよ。

作り方

- ① 米は洗ってざるにあげておく。
- ② 鶏肉はひと口大に切り、塩、こしょうをする。ベーコン、パプリカは1cm幅の棒状に、玉ねぎ、にんにく、ピーマンはみじん切りにする。
- ③ Aを混ぜ合わせておく。
- ④ フライパンにオリーブ油小さじ1を熱し、鶏肉とベーコンを入れ、焼き目がついたら取り出す。続いてパプリカも同様に焼き色をつけ、取り出す。
- ⑤ ④のフライパンが冷めたら、残りのオリーブ油とにんにくを入れて弱火にかけ、香りがでてきたら、玉ねぎ、ピーマンを入れる。しんなりしたら、米を入れて透き通るまで炒め、酒を加えてさらに炒める。
- ⑥ ③を加え、弱火で混ぜながら煮詰める。5～6分煮て水分が減り、底が見えるようになったら火を止め、④をのせる。
- ⑦ ふたをして15～20分弱火にかけ、火を止めて10分蒸らす。
- ⑧ 器に盛り、いちょう切りに切ったレモンと刻みパセリをかける。

材料(4人分)

鶏もも肉	200g
塩・こしょう	各少々
ブロックベーコン	40g
赤パプリカ	1/2個
黄パプリカ	1/2個
玉ねぎ	1/2個
にんにく	1かけ
ピーマン	1個
コンソメ	1個
しょうゆ	小さじ1
ケチャップ	小さじ1
湯	300ml
オリーブ油	大さじ2
米	1.5合
酒	大さじ2
レモン	1/4個
パセリ	適宜

●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
339kcal	13.4g	10.1g	14mg	1.7g	56.3g