



消防だより



年末夜警を実施

12月29日・30日の両日、町消防団が年末夜警を実施しました。29日には、町役場にて川地憲元町長、村下貴夫県議会議員、西濃県事務所長、養老警察署長、町議会議員ならびに消防審議会長から激励を受けた後、町内を巡回しました。

この年末夜警は、町消防団員が各地区を巡回し、火災予防の啓発を行うことにより、町民の皆さまが災害なく新しい年を迎えられるよう、毎年実施しています。



災害対応訓練を実施

養老消防署南部分署にて災害対応訓練として、交通事故訓練とブリーチング訓練を実施しました。

交通事故訓練では、廃車となった車両を使用して、交通事故により車内に閉じ込められた要救助者の救出を想定し、油圧救助資器材を用いての救出手順を確認しました。ブリーチング訓練では、エンジンカッターやハンマードリルを用いて、コンクリート壁や床に開口部を作成し、倒壊した建物内に取り残された要救助者を救出する方法を確認しました。

正確かつ迅速な救助活動を行うためには、こういった訓練の積み重ねが必要不可欠です。町民の皆さまの生命を守るため、今後も訓練を継続し、技術の向上に努めていきます。



消防出初式を開催

1月12日(日)に町中央公民館にて、令和7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、消防の仕事始めとなりました。

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、次々と繰り出される迫力満点の華麗な技に、観客からは大きな歓声があがりました。



今月の料理 食生活改善推進協議会



〈副菜〉小松菜の煮びたし

簡単な野菜の副菜が欲しいなと思ったときにおすすめなのが小松菜とお揚げの煮びたしです。味付けは市販のめんつゆを使い、かつお節を加えることによって風味よく、まろやかになります。

作り方

- ① 小松菜は根を切り落として3～4cm長さに切り、軸と葉を分けておく。油揚げは細切りにする。
- ② 鍋に小松菜の軸とAを合わせて弱めの中火で煮る。しんなりしたら、小松菜の葉と油揚げを加え、ひと煮立ちさせて火を止め、かつお節を加えて軽く混ぜる。

材料(4人分)

- 小松菜・・・・・・・・・・1束
油揚げ・・・・・・・・・・1枚
めんつゆ(2倍濃縮).....大さじ2
A 水・・・・・・・・・・150cc
かつお節・・・・・・・・・・小1袋

● 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
38kcal	3.2g	1.7g	144mg	0.5g	75g