



**岐阜県消防操法大会
が開催されました。**

10月27日(日)に県消防学校(各務原市)で「消防感謝祭」第73回岐阜県消防操法大会が開催されました。

町を代表して中部ブロックの第2分団(養老地区)が出場し、県内市町村から選抜された23チームと操法のタイムを競いました。出場選手は、連日訓練を重ね、大会では訓練の成果を十分に発揮しました。



被災地に緊急消防援助隊を派遣しました

9月に石川県能登半島において発生した大規模な豪雨災害による行方不明者の捜索救助活動を行うため、9月21日(土)から10月2日(水)まで緊急消防援助隊岐阜県大隊が輪島市へ派遣されました。県内20消防本部27隊のべ309人が派遣され、当消防本部においては、1隊のべ9人が救助活動などに従事しました。

被災地では、倒壊家屋や河川、海岸の土砂内に生存者がいないか確認するため、高温多湿の中で泥だらけになりながら捜索活動を行いました。

今回の災害による犠牲者のご冥福をお祈りするとともに、被災者に対して心よりお見舞い申し上げます。



材料(4人分)

無調整豆乳	400ml	A	酢	小さじ4
油揚げ	1枚		しょうゆ	小さじ2
青しそ葉	2枚		鶏がらスープの素	小さじ1
桜えび	2g		おろししょうが	少々
白いりごま	小さじ1			
ラー油	適量			

●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
88kcal	6.1g	6.0g	83mg	0.8g	0.5g

今月の料理

食生活改善推進協議会

〈副菜〉ふわとろ豆乳スープ

温めた豆乳に酢を加えるとおぼろ豆腐のように豆乳が固まり、ふわとろなスープになります。驚くほど簡単で、カリカリ揚げがおいしい体が温まるレシピなので、朝ごはんにおすすめです。桜えびや青しそ葉、ごまや好みでラー油などで風味も彩りもよく仕上がりますよ。

作り方

- ① 油揚げを半分に切り、5mm幅に切った後、フライパンでカリッとするまで焼く。
- ② 器を4個用意し、Aを1/4ずつ入れ、混ぜておく。
- ③ 豆乳を鍋に入れ、沸騰させないように温める。
- ④ ②に③をゆっくり注ぎ入れる。
- ⑤ ④に油揚げと桜えび、青しその葉をちぎってのせ、白いりごまと好みでラー油をかける。

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