



**町女性防火クラブ連絡協議会
役員および分会長について**

今年度も各分会では、防火・防災に関する各種行事を計画してまいります。皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。

なお、役員および分会長は次の皆さまです。(敬称略)

- 【役員】**
- 会長 大橋 園子
 - 副会長 安田 里巳
 - 副会長 小川 春佳
 - 副会長 大橋 和子
 - 監事 澁谷 美也子
 - 監事 松葉 かおり
 - 委員 安部 愛子
- 【分会長】**
- 平松 英美 (下笠第一分会)
 - 大橋 文香 (下笠第二分会)
 - 戸谷 智子 (船附分会)
 - 渋谷 みほ (大野分会)
 - 野原 仁美 (池辺分会)
 - 清水 伊代 (室原分会)

令和6年度 全国統一防火標語が決定しました

『守りたい 未来があるから 火の用心』

今年の防火ポスターは、一般財団法人日本損害保険協会により、女優の山崎玲奈さんをモデルに起用して作成されました。

また、家庭や職場・地域における防火意識の高揚を図ることを目的として、防火標語が募集されました。



新たに救急救命士が誕生！



新救急救命士の田中消防士長

約7カ月間の研修を終え、新救急救命士が誕生しました。複雑多様化する救急現場に対し、研修所で学んだ知識・技術を遺憾なく発揮し、救急救命士を志した初心を忘れず、思いやりを持って活動していきます。

**令和6年度甲種防火
管理者講習会案内**

7月4日(木)・5日(金)の2日間、防火管理者として業務を行うにあたり必要となる資格を取得するための防火管理者講習会を町中央公民館で開催します。

申込期間は6月3日(月)～28日(金)です。詳細は、町ホームページ内の養老消防署・防火管理関係または町消防本部予防課にてご確認ください。

今月の料理
食生活改善推進協議会

〈副菜〉カッテージチーズの白和え風サラダ

カッテージチーズはくせが少ないため、料理に使いやすいチーズです。チーズをプラスすることで、たんぱく質やカルシウムなどの栄養もアップできます。水菜の代わりに小松菜やブロッコリーなどもおすすめです。

作り方

- ① ひじきはさっと洗い、水で戻してからさっとゆでる。
- ② パプリカは種とワタを取り、横半分に切ってから細切りにする。水菜は3cm程度に切る。
- ③ フライパンにオリーブ油を引いて熱し、ひじきをさっと炒め、パプリカと水菜を加えてさらに1分ほど炒めたらしょうゆを加え、火を止めて粗熱をとる。
- ④ ボウルにAの材料を合わせて③に和える。



材料(4人分)

- 水菜 80g
- パプリカ(赤) 1/4個
- パプリカ(黄) 1/4個
- 乾燥ひじき 10g
- オリーブ油 小さじ1
- しょうゆ 小さじ1
- カッテージチーズ 70g
- マヨネーズ 大さじ1・1/2
- 白すりごま 大さじ1・1/2

● 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
84kcal	3.6g	6.2g	105mg	0.6g	32.5g