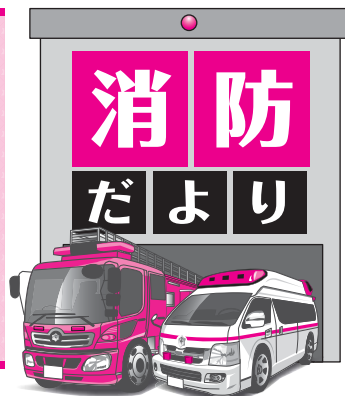




救急技術発表会に参加
12月16日(金)に大垣消防組合消防本部にて、病院前救護体制の向上を目的として、第6回大垣消防組合救急技術発表会が開催されました。
救急隊員が事故現場で行う救命処置を発表し、救急医療の専門医師や指導的立場の救急救命士などから指導・助言を受けることで、更に質の高いものとなりました。
当消防本部からは、
【救急隊長】高野 友裕消防士長、
【機関員】高木 和真消防副士長、
【救護員】澁谷 義之消防司令補、
【支援隊】西脇 友哉消防士長が出場し、本番さながらの救命処置を披露しました。



暖房器具の取り扱いにご注意！

ますます寒さが厳しくなり、空気も乾燥しています。誤った暖房器具の取り扱いが「思わぬ事故」に繋がります。取り扱いに十分注意し、安全に使用してください。

◆暖房器具を使用時の乾燥

洗濯物をストーブの近くで乾燥させていると、それが原因となり火災が発生することがあります。
また、洗濯物をこたつの中で乾燥させているうちに、ヒーターに接触し、火災になったケースもあります。

【対策】

洗濯物を乾かすのに暖房器具を使用することはやめましょう。

◆暖房器具への給油方法

給油タンクキャップの締め方が不十分な場合、灯油が漏れて火災の原因となるおそれがあります。

【対策】

給油は必ず火を消してから行い、給油キャップは確実に締めましょう。



◆間違った種類の燃料を使用

暖房器具にガソリンを誤給油すると火災が発生するおそれがあります。

【対策】

給油の際には、燃料の種類を確認し誤給油を防ぎましょう。また、燃料ごとに保存する容器を決めて間違いを防ぎましょう。



◆壁際やカーテンの近くでの暖房器具の使用

壁に貼られているポスターなどが落下したり、風にあおられたカーテンが暖房器具に接触することにより、火災が発生することがあります。

【対策】

暖房器具は壁などから離し、カーテンなどから遠ざけましょう。



材料(4人分)

豚こま切れ肉	200g	水煮大豆	150g
大根	200g	細ねぎ	5本
にんじん	100g	赤味噌	大さじ2
ごぼう	100g	だし汁	600ml

●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
202kcal	15.0g	10.2g	78mg	1.0g



今月の料理

食生活改善推進協議会

〈副菜〉節分汁(鬼除け汁)

根菜と豚肉のみそ汁に水煮大豆を入れた具材たっぷりの汁物です。節分豆は「魔滅(マメ)」に通じ、病気や災厄を払う力があるといわれています。寒い冬に具だくさんの根菜と水煮大豆で、身体の内側から温まる一品です。

作り方

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切る。大根は皮をむいていちょう切りにする。にんじんは半月切り、ごぼうは乱切りにする。
- ② 鍋にだし汁と大根、にんじん、ごぼうを入れて火が通るまで煮る。
- ③ 豚肉、水煮大豆を加え、あくがでたら取り除き、赤味噌を入れてひと煮立ちさせる。
- ④ お椀によそって、小口切りにしたねぎをのせる。