

消防だより



低温発火火災

冬は空気が乾燥し、火災が起きやすい季節です。皆さまも火の取り扱いには十分注意されていることと思いますが、見えない所での火種が原因となり、火災が発生することもあります。

今回は、コンロ付近の壁が内部から発火する「低温発火」という現象について取り上げます。長い間、熱を加え続けられた木材の水分が蒸発・乾燥し、炭化する事により、低い温度(100度程度)でも発火することがあります。

このような低温発火による火災を起こさないために、次のように対処をし、大切な家族や家を守りましょう。

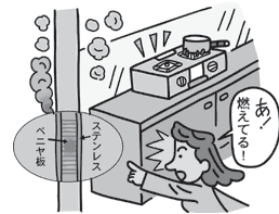
☆コンロと壁の距離を十分に取る。(15cm以上)

☆距離が取れない場合は防熱板を置く。

☆加熱する物の周辺に焦げ跡などがないか確認する。

☆コンロなどの周辺の壁に、ひび割れがないか確認する。

コンロは壁から
15cm以上離すようにしましょう。



年末夜警を実施

令和3年12月29日(水)・30日(木)の両日に、町消防団によって年末夜警が実施されました。

例年のような関係者からの激励などは、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため行わず、団員の規模も縮小し、巡回のみの実施としました。

年末夜警では、毎年、消防団員が地元を巡回して火災予防の啓発に取り組んでいます。町内で暮らす皆さまが火災などなく、新しい年を迎えていただくために実施しています。

今月の料理

食生活改善推進協議会



材料(4人分)

白菜	8枚	スライスチーズ	2枚
ほうれん草	200g	酢	大さじ1
にんじん	80g	固形コンソメ	1個
ウインナー	8本	水	400mL

●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
163kcal	8.3g	10.3g	152mg	1.3g	250g

<副菜> ロール白菜

白菜でウインナー、ほうれん草、チーズをくるくる巻いて煮込みます。ウインナー自体に塩気やうま味があるのでシンプルな味付けで、しっかりおいしく食べられます。巻くときは、白菜の根元の方に具材を置いて巻きます。おでんに入れるのもおすすめです。

作り方

- ① にんじんは、1cmの輪切りにし、型でぬく。
- ② にんじん、白菜、ほうれん草はゆでて、水気をきる。
- ③ ほうれん草は、3cm長さに切る。スライスチーズは、縦の4等分する。
- ④ 白菜1枚を広げ、ほうれん草、チーズ、ウインナーをのせて巻き、巻き終わりをようじで止める。
- ⑤ 鍋に水、コンソメを入れて煮立てる。
- ⑥ ⑤ににんじんと④を並べ入れてふたをし、弱火で10分煮る。

