

消防だより



熱中症に注意

この時期は熱中症による救急搬送が多数発生します。熱中症対策をして楽しい夏を過ごしましょう。

☆屋外で活動するとき

外出時は、なるべく帽子や日傘を使用する。

炎天下や高温多湿な場所での長時間の作業やスポーツを避ける。

こまめに休憩し、水分補給をする。

室内では風通しをよくして、高温多湿にならないように気をつける。

☆応急手当の方法

衣類をゆるめて、体を楽にする。風通しの良い日陰や、冷房の効いている場所に移動する。

冷たい水で冷やしたタオルを脇の下や足の付け根に当て、体を冷やす。



水難救助訓練

6月21日(月)・22日(火)・23日(水)の3日間、大垣市上石津町下山地内の水嶺湖にて「水難救助訓練」を実施しました。

訓練には、3日間でのべ54人の職員が参加し、令和2年度に更新した6人乗りゴムボートの組み立て手順や注意点を確認した後、船外機の取り扱い訓練やゴムボート操作訓練、要救助者の検索および救出訓練を行いました。また、水に浮く救助用ロープを陸から要救助者に向かって投げる訓練なども行いました。

夏は海や川でのレジャーが増えるシーズンですが、特にお子さんは、子どもたちだけで行動しない、ライフジャケットを着用するなど、十分気を付けてください。また、大雨のあとの川は流れが速く危険なので、近づかないようにしてください。



上半期(1月～6月)火災・救急・救助統計※養老町内

	火 災	救 急		救 助	
令和3年 1月～6月	5	出場件数	633	出場件数	6
		搬送人員	583	救助人員	5
令和2年 1月～6月	3	出場件数	587	出場件数	3
		搬送人員	530	救助人員	3

今月の料理 食生活改善推進協議会



材料(4人分)

みかん(缶詰)	大1/2缶	レモン汁	小さじ1/2	
A	水	80ml	ホイップクリーム	適宜
	砂糖	大さじ1		
粉ゼラチン	4g			

●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
90kcal	1.3g	4.1g	10mg	0g

<デザート>つぶつぶみかんゼリー

みかんのつぶし方によって食感が変わるので、お好みの大きさにつぶしてみましょう。他の果物の缶詰でもゼリーができます。夏休みの思い出に親子で作ってみませんか。

作り方

- ① ボウルにみかんの缶詰をシロップごと入れ、泡立て器で果肉をつぶす。
- ② 鍋にAを入れ、沸騰直前で火を止め、粉ゼラチンをふり入れて混ぜ溶かす。
- ③ ②に①をシロップごと加え、レモン汁も加える。
- ④ なべ底を冷水にあてて冷やし、とろみがついたら、器に入れ、冷やし固める。トッピングにホイップクリームを飾る。

