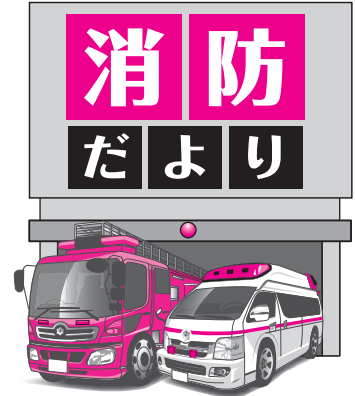


11月8日(土)・9日(日)の2日間にわたって開催された「まるごと肉まつり養老2025」の開催に備え、防火査察を実施しました。肉まつりに来場されるすべての皆さまが、安心・安全にイベントを楽しむことができるよう、各種消防関係法令や町火災予防条例に適合しているか、店舗ごとに消火器具の設置や火気管理について検査し、火災リスクを排除しました。事業者の皆さまのご理解も得られ、適切に火災予防対策をしたらうえて、たくさんのおいしいお肉料理を提供していただきました。

まるごと肉まつりを
安心、安全に



11月10日(月)に大垣市上石津町内の国道365号線沿いにおいて、危険物車両などによる事故の未然防止と危険物取扱者の法令遵守意識の高揚をはかり、警察機関と合同で立入検査を実施しました。町内の幹線道路を走行する車両と取扱者に対して、職員は違反処理マニュアルをもとに適切に検査を実施しました。

危険物車両などに対する
立入検査実施

令和8年消防出初式を開催します

地域の火災予防に対する意識の向上を図るとともに、消防の技術や設備を披露することで地域住民の皆さまに安心して生活してもらうことを目的に令和8年消防出初式を実施します。

日時：1月11日(日) 8時30分～ ※天候により内容が変更することがあります

場所：町中央公民館 駐車場

また、式終了後には養老鳶はしご登り保存会による新春演舞が披露されます。町行事をはじめとした多数のイベントへ出演し、地元「養老」を盛り上げるために子どもたちと一緒に活動の続け、「金沢百万石まつり」で加賀鳶はしご登りとの共演も実現しました。観客を魅了する迫力ある演舞をぜひ間近でご覧ください。(小学生以下のお子様にはお菓子の配布もあります)



今月の料理
食生活改善推進協議会



〈副菜〉とろみかに玉スープ

かにかまぼこと卵を使ったからだ温まるスープです。卵は、水溶き片栗粉でとろみをつけ、グツグツしてきてから少しずつ入れ、菜箸でそっと混ぜるとふわっと仕上がります。ごはんを加えてぞうすい風にするのもおすすめです。

作り方

- ① キャベツは2cm角に切る。えのきは石づきを取り、かに風味かまぼこはさいておく。ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋に①とAを入れ、2～3分煮る。
- ③ 混ぜ合わせたBでとろみをつけ、溶き卵をまわし入れて、ごま油を少し加える。

材料(4人分)

キャベツ 1枚
えのきだけ 1/4袋
かに風味かまぼこ 4本
ねぎ 1/6本
水 600ml
鶏がらスープの素 小さじ2
しょうゆ 小さじ2
こしょう 少々
しょうがのすりおろし 少々

B [片栗粉 大さじ1
水 大さじ1
溶き卵 1個分
ごま油 少々

● 1人分栄養量

エネルギー	たんぱく質	脂質
58kcal	3.3g	2.2g
カルシウム	食塩相当量	野菜摂取量
26mg	1.3g	17.5g