

適切な着用に努めますので、ご理解をいただきますようお願いいたします。



など

- (1) 日差しが強い時間帯に公用車を運転する場合
- (2) 直射日光などにより、クレイン操作時に支障をきたす場合
- (3) 水難救助活動中に太陽光が水面に反射し支障をきたす場合
- (4) 安全管理をするうえで必要とする場合

町消防本部では、職員が災害活動中に日差しや太陽光の反射などによる眩しさから視界を確保し、安全性を高めるとともに、紫外線による目への負担を軽減することを目的として試験的にサングラスの着用を始めます。

職員のサングラス着用について



地域を守る火消したちの祭典

6月21日(日)に町中央公民館駐車場にて消防団員の消防操法技術の向上と士気の高揚を図るとともに、火災の発生時に迅速かつ適切な消防活動を確保することを目的として「養老郡消防操法競練会」を開催しました。町内各分団(全9分団)の消防団員たちが日頃からの訓練の成果を全力で出し切りました。

また、10月25日(日)に岐阜県消防学校で開催される「消防感謝祭 第75回岐阜県消防操法大会」には、養老町消防団を代表して北部ブロックが出場します。県大会に出場する選手たちの健闘を祈り、町民全員で応援しましょう！



県大会に出場する北部ブロックの選手たち



材料(4人分)

なす	2本	トマトケチャップ・大さじ3	
ピーマン	1個	ウスターソース・小さじ1	
玉ねぎ	1/2個	砂糖	小さじ1/2
豚こま切れ肉	160g	油	大さじ1

● 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
146kcal	8.3g	8.6g	23mg	0.5g	108.0g



今月の料理

食生活改善推進協議会



〈副菜〉なすのポークチャップ炒め

8月31日は「831」→「やさい」の語呂合わせから野菜の日といわれています。なすとピーマンの夏野菜と豚肉のうまみ、トマトケチャップの甘酸っぱい味が合い、野菜がたっぷり摂取できるおすすめレシピです。

作り方

- ① なすは7～8mm厚さの半月切りにする。ピーマンは乱切りにする。玉ねぎは薄切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、豚肉、玉ねぎ、なすを入れて炒める。野菜がしんなりしたら、ピーマンを加えて炒める。
- ③ ②にAを入れ、全体を炒め合わせる。