

岐阜県内で採用された新人消防士は、岐阜県消防学校(全寮制、土・日曜日は帰宅)に入校し、基本的な知識・技術を習得したのち、各所属に配属されます。

町消防本部では、現在4人の新人消防士が入校しており、入校期間は4月～11月の8カ月間です。

8月には「現地研修」を行うため、所属に一時的に戻り、訓練を行います。

養老消防署では、屋上にある訓練施設で高さ約7m下へロープを使って降りる「降下訓練」と約7m上にロープを使って登っていく「登はん訓練」を、上石津分署では空中に張ってある20mのロープを渡る「渡過訓練」をそれぞれ行い、先輩の指導のもと訓練に励みました。

9月からは再び学校に戻り、11月には、一人前の消防士になって所属に帰ってきます。新人消防士のこれからの活躍にご期待ください。

新人消防士の現地研修を実施しました



渡過訓練



降下訓練



登はん訓練



今月の料理 食生活改善推進協議会



〈副菜〉あんかけ風もやし

一年中手に入るもやしは安価で、野菜摂取量増加を助けてくれる食材です。ピーマンやにんじんなど彩りある野菜を加え、中華あん風の味付けにすることで簡単に満足感ある一品となります。

作り方

- ① にんじんはせん切りにする。ピーマンはへたを取り、縦にせん切りにする。エリンギはピーマンと同じ大きさに切る。
- ② フライパンにごま油を熱し、にんじんを炒める。少ししんなりしたら、ピーマン、エリンギを加えて炒め、さらにもやしも加えてさっと炒める。
- ③ Aを混ぜ合わせ、②にまわし入れ、とろみがつくまで炒める。

材料(4人分)

もやし	1袋	A	オイスターソース	大さじ2
にんじん	1/4本		おろししょうが	小さじ1/2
ピーマン	2個		鶏がらスープの素	小さじ1/2
エリンギ	1本		片栗粉	大さじ1
ごま油	小さじ2		水	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
55kcal	1.7g	2.1g	12mg	1.2g	77.5g

【プロのおそうじ】ご予約受付中

レンジフード…16,500円～
キッチン…19,800円～
浴室…16,500円～
洗面所…6,600円～
トイレ…6,600円～

お値打ちなセット価格!

水回り5点掃除セット
57,200円～

※価格表示は税込です。

お部屋の片づけ、床洗浄
ガラス、定期清掃
生前のお片付け
など予約受付中(見積無料)

家庭用壁掛けエアコンクリーニング
10,780円～(自動掃除機能付きは18,700円～)

おそうじ代行
さかえグループの店

さわやか ☎0584-34-3215

外壁塗装・屋根工事専門店

株式会社 **エイトリハウス**

養老町大場 888-8

雨漏り修理 雨樋・板金 防水
玄関・窓 フェンス 白アリ ハト

養老密着の外装専門店をお探しの方お電話を!

☎ **0120-35-1557**

HP



代表取締役 三輪 大介