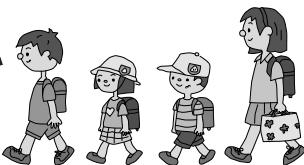


通学路点検を実施しました



7月9日(月)と10日(火)の2日間、各小学校と、東近江警察署、東近江土木事務所、日野町建設設計画課・学校教育課とで通学路の合同点検を行いました。

町では、日ごろからスクールガードさん、学校などから報告のあった危険箇所の改善に努めていますが、今回、京都府亀岡市での通学路における事故を受けて、専門家の視点からも確認していただきました。

通学路の中には、歩道のない狭い道路にもかかわらず通行量が多いところや、家が少なく防犯上心配なところもあります。引き続き通学路の改善をしていく予定ですが、地域での見守りや家庭での声かけをよろしくお願いします。

◆問い合わせ先 教育委員会事務局 学校教育課

☎ ⑤6564 有線⑤5954



▲通学路点検の様子

—毎年9月1日は「防災の日」です—

「防災の日」は、大正12年9月1日に東京都・神奈川県・千葉県・静岡県の南関東地方の広い範囲に甚大な被害をもたらした「関東大震災」の日を教訓に、政府、地方公共団体などの防災関係諸機関を始め、広く国民の一人ひとりが台風、豪雨、洪水、高潮、地震、津波などの災害についての認識を深め、これらに対する備えを充実・強化することにより、災害の未然防止と被害の軽減を図ることを目的に定められました。

9月1日は 「防災の日」

—災害はすぐそこに—

東日本大震災における津波災害や、集中豪雨や台風による風水害・土砂災害など、いつ起るかもしれない多くの災害に対し、私たちは日ごろから「災害に対する備え」を考えおかなければなりません。

私たちは災害を完全に避けることはできませんが、災害による被害を最小限におさえることはできます。そのためには日ごろから「もしも」を想定した心構えや準備を、それぞれの家庭や地域でしておくことが大切です。

◆問い合わせ先 総務課 総務担当 ☎ ⑤6500
有線⑤7762

ヘルシークッキング

ネバネバ つくね丼



材料(4人分)

雑穀ごはん 720g、鶏ミンチ 300g、豆腐 150 g、玉ねぎ 1/2 個、乾燥ひじき 3g、大葉 5 枚、塩・コショウ 少々、だしの素 8g、長芋 280 g、オクラ 4 本、めかぶ 80 g、ミニトマト 4 個、卵 4 個、きざみのり 適量、ポン酢ジュレ 120 cc

作り方

- ひじきは水で戻しておく。
- 玉ねぎはみじん切りにし、大葉はせん切りにする。
- 豆腐をよく水切りし、鶏ミンチ、玉ねぎ、ひじき、大葉、だしの素、塩・コショウとよく練り合わせる。
- フライパンに油をひき、8等分にしきを整えた③を焼く。
- 鍋で水を沸騰させ、火を止めてその中に卵を 12 ~ 15 分置き、温泉卵を作る。
- オクラは、ゆがいて小口切りにし、ミニトマトは半分に切る。長芋は粗くすりおろし、めかぶと合わせておく。
- 雑穀ごはんを盛りつけ、長芋、鶏つくね、ミニトマト、オクラ、温泉卵、ポン酢ジュレ、きざみのりの順で盛り付ける。

★1人分 エネルギー 618 k cal
たんぱく質 32.7 g
脂質 14.8 g
食塩相当量 3.2 g

ポイント

つくねは鶏ミンチ、豆腐を使って作っているのでヘルシーです。雑穀ごはんは、白米と比べてカルシウム、ビタミン類、食物繊維が豊富に含まれています。



健康推進員
ふるみち 古道 恵美子さん
(杉)