

平成 27 年 8 月に女性活躍推進法が成立し、平成 28 年 4 月に本格施行されました。この法律は、女性の職業生活における活躍の推進に関する法律です。

今回は、消防団における女性消防団員の活躍推進について、基山町での女性消防団員の活動をもとに紹介します。

全国の女性消防団員数は、平成 28 年 4 月 1 日現在、2 万 3,894 人で、消防団員の総数が減少する中、女性消防団員数は年々増加しています。しかし、女性消防団員のいる割合は、全

消防団の 66.9%にとどまっています。

町では、平成 5 年度に女性消防団が結成され、現在は 16 名の方が活動されています。活動では、火災を未然に防ぐための啓発活動、住民に対する消火器による消火訓練、AEDを使った応急手当指導、基山町消防団夏季訓練ポンプ操法大会への出場などに取り組まれています。地域の安心・安全の確保の一任を担って、女性消防団活動は行われています。

※問合せ先

まちづくり課 協働推進係 ☎92-7920

今月の料理 ～エコクッキング教室より～



他の献立…オクラとキュウリの和えもの、根菜の味噌汁、梨ゼリー

基山町食生活改善推進協議会では、佐賀県の委託事業として、「食品ロス」削減に向けた意識啓発を図る目的でエコクッキング教室を開催しました。食品ロス削減の方法としては、①できるだけ調理くずを出さない方法 ②野菜等の食材を使い切る方法 ③残った料理を新たな食材としてアレンジし別の料理にする方法などがあります。今回は、②の食材を使い切ることを目的に、ダイコンとニンジンの皮を炊き込みご飯に入れました。そのほかにも、だし昆布とカツオ節のだしがらをハンバーグに入れました。細かく刻んだので口触りも良く、好評でした。

今後も食料自給率、フードマイレージ、食品ロスなどを学び、地域での普及に努めていきます。

だしがら入りハンバーグ

材料 (4人分)	
鶏ひき肉	160g
木綿豆腐	40g
タマネギ	80g
だしがら(※)	60g
スキムミルク	大さじ1と1/3
卵	1個
パン粉	大さじ3
油	小さじ2
ダイコン	70g
しょうゆ	小さじ2
酢	大さじ1
レタス	40g
ミニトマト	4個

※だしを取った後のだし昆布とカツオ節

エネルギー…179cal
たんぱく質…12.3g
脂質…10.2g
カルシウム…56mg
塩分…1.3g

- ① 木綿豆腐を水切りする。だしがらを小さく刻む。ダイコンをすりおろす。
- ② タマネギをみじん切りにする。フライパンに油を入れて熱し、炒めて冷ましておく。
- ③ ②と鶏ひき肉、豆腐、だしがら、卵、パン粉、スキムミルクをよく混ぜ合わせ、小判型に成型する。
- ④ フライパンに油を入れて熱し、中火で蓋をして③の両面を焼く。
- ⑤ ④を取り出し、同じフライパンにAをよく混ぜて入れ、温める。
- ⑥ ④を器に盛り、⑤のソースをかける。ミニトマト、レタスを添える。

炊き込みご飯

材料 (4人分)	
米	200g
麦	20g
ダイコンの皮	適量
ニンジンの皮	適量
小松菜	80g
だし汁	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
みりん	大さじ1
酢	大さじ2
おろしショウガ	12g

エネルギー…223kcal
たんぱく質…4.3g
脂質…0.7g
カルシウム…44.5mg
塩分…0.6g

- ① 米と麦を洗う。ダイコンとニンジンの皮を千切りにする。
- ② 小松菜を茹でてみじん切りにする。
- ③ 炊飯器に①とAを入れて炊く。
- ④ 炊き上がったら、②の小松菜と混ぜ合わせる。

※問合せ・献立レシピは
基山町保健センター
☎92-2045 ☎92-2148