



炊飯器や車の事故にご注意を!

●電気炊飯器による事故

近年、子どもが「炊飯器の蒸気」に手をかざしてやけどした」「つかまり立ちをしようとして炊飯器の蒸気が出る部分に手を置いてやけどした」「台所の炊飯ジャーの上に座り、蒸気でお尻をやけどした」などと蒸気や高温部に触れてやけどをする事故が増えており、中にはひどくやけど（皮膚全層さらには皮下組織にまでおよぶほど傷が深く、植皮手術が必要となるようなやけど）を負った事故事例も見られます。

【アドバイス】

子どもがやけどの危険性を理解し適切な行動がとれる能力を身に付けるまでは特に注意し、蒸気が出る部分などに手が届かない場所に置きましよう。また、蒸気カッタータイプの電気炊飯器は、蒸気による子どものやけどを防止するためには有効です。

●車による事故

4月・5月は、スピードを出す車が多くなっており、新入学を迎えた小学生と高齢者のかたは特に注意が必要です。シートベルト着用など、事故を起こさないよう、歩行者と運転者の注意点を確認しましょう。

【歩行者】

車の直前・直後の横断は、自分も車もお互いが見えません。近づいてくる車があるときは、通り過ぎるまで待った後に、左右の安全確認を行うなど、車が走り去ってもすぐに渡り始めないようにしましょう。また、斜め横断や飛び出しは大変危険です。絶対にやめましょう。

【運転者】

暖かくなり、戸外での活動が活発になっていきます。横断する人がいないか、進路の前方左右をよく見て、走行しましょう。また、夜間は、交通を妨げない程度に遠目ライトを使い、歩行者が早期発見できるようにしましょう。



Cooking



「鶏肉の治部煮と大根の炊き合せ」



家庭で
ミソの味

成田ミソの今月の一品

材料（4人分）

- 鶏モモ肉2枚（1枚6カット～8カットの大きさ）
- 大根の輪切り1cm厚み …… 4枚
- 米または米のとぎ汁 …… 少々
- 長ネギの青所 …… 1本分
- 生姜（生） …… 少々
- 花鰹 …… お好み
- 〈調味料1〉
- 醤油 …… 90cc
- みりん …… 90cc
- 鰹だし …… 90cc
- 片栗粉 …… 適量
- 砂糖 …… お好みで
- 〈調味料2〉
- 醤油 …… 適量（お吸い物の色ほど）
- 塩 …… 2～3g
- みりん …… 小さじ2分の1
- 鰹だし …… 90cc
- 酒 …… 小さじ2分の1
- 出し昆布 …… 5cm角2枚

作り方

鶏肉治部煮

- ① 鶏肉に片栗粉をつけておく
- ② 鍋に調味料1を入れ沸かす
- ③ 片栗粉を付けた鶏肉を入れる（一度に入れると団子状態になるので注意。鍋底に鶏がくっつくので木べらで起こしながらゆっくり入れる）
- ④ 鶏の臭みを取るため、長ネギと生姜を入れ、10～15分くらい煮込む

大根含め煮

- ① 大根は米を入れてゆでる（竹串がとおるくらい）
- ② 冷目で冷やし、米粒を取り除き、ザルに乗せ、水切りをする
- ③ 鍋にゆでた大根、鰹だし、だし昆布を入れ、火に掛ける
- ④ 沸き始めたら調味料2を入れる（大根は一晩冷蔵庫で保管）

最後に

鶏肉と大根を別々に温めて器に盛りつけ、飾りに青身を添える（お好みで洋芥子を鶏の上のにせる）



総料理長
成田正則さん

レクサス桜岡