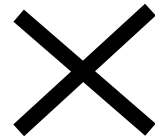




落水雪による事故を防止しましょう

▼落ちる前 下ろして安心 屋根の雪

例年2月は寒暖の差が大きくなりますが、屋根の雪が落ちて下敷きとなったり、雪下ろし作業中に屋根からの転落や除雪機に巻き込まれる等、尊い命を落とす事故が発生しています。このような事故を防ぐために、次の事に注意しましょう。



◇屋根の雪や氷柱を早めに下ろしましょう。

道路に面した屋根の雪や氷柱を常に点検し、早めに下ろしましょう。また、雪下ろしときは、見張り役をつけて、軒下の歩行者や遊んでいる子供に注意しましょう。

◇危険な軒下を歩かないようにしましょう。

落水雪のおそれのある軒下等を歩かないようにしましょう。また、建物を管理している方は、看板やロープ等で歩行者に注意を促しましょう。

◇子どもたちを落水雪の危険がある場所で遊ばせないようにしましょう。

屋根等からの落水雪の危険がある場所では、子どもを遊ばせないようにし、遊んでいるのを見かけた時には声を掛けて注意しましょう。

◇雪下ろしは転落防止用ロープ等を装着しましょう。

雪下ろし作業中に雪とともに屋根から転落する事故が発生しています。雪下ろしする時は、転落防止用のロープを確実に装着する等転落防止の措置を講じましょう。

◇除雪機による除雪は安全を確かめながら行いましょう。

除雪中に除雪機への巻きこみや下敷きになる等の事故が発生しています。除雪作業中は服装と周囲の安全を確認するとともに、作業の中断およびその場を離れる時はエンジンを停止する等事故防止に注意しましょう。

「海老甘辛炒め」



作り方

- ① 合わせ調味料を鍋に全部入れ一度沸騰させたら鷹の爪を入れる。
- ② ①の鍋の火を弱火にし、円を描くように水溶き片栗粉を回し入れてとろみをつける。あんは海老と混ぜるので少し固めに作る。
- ③ 海老に片栗粉をまぶしておく。
- ④ 小麦粉1片栗粉1の割合にした粉を水で溶き、泡立て器でよく混ぜる。天ぷらの水溶き小麦粉より固めに作る。
- ⑤ ④に③の海老をくぐらせる。
- ⑥ 油の温度を170℃にし、⑤の海老を揚げる。
- ⑦ 揚げたら海老が熱いうちに②のポウルに入れ、木べらでよく混ぜる。
- ⑧ 盛り付けする際、一番上に刻みネギや野菜など、青味の野菜を用意する。

ポイント

・海老を揚げる際、温度が高いと焦げてしまいます。また、衣が重い場合揚げ器の底にくっつきやすくなります。箸で起こすように揚げてください。




成田シェフの今月の一品

家庭でシートの味

材料(4人分)

材料

- むき海老・・・20匹
 - 片栗粉・・・適量(100g程度)
 - 小麦粉・・・適量(100g程度)
 - 揚げ油・・・適量
 - 鷹の爪・・・1本(輪切り)
 - 刻みネギ・水菜など・・・適量
 - 水溶き片栗粉・・・適量
- 合わせ調味料
- 濃口醤油・・・90cc
 - 酢・・・180cc
 - 水・・・270cc
 - 砂糖・・・140g



総料理長
成田正則さん

レクサス桜岡