

大仁署管内では、10月だけで空き巣ねらいが8件、忍込みが4件発生し、現金や貴金属、通帳等が盗まれました。このうち3件（空

**空き巣ねらい・忍込みが連続多発中!**



**大仁警察署**

**安心・安全な街、伊豆市をめざして**

き巣ねらい：大仁町立花・守木、伊豆市小立野）は、同じ日に続けて発生しました。

ドロボー被害に遭わないために

《空き巣ねらい》  
 ◎ 家人の留守中に入り込み、金品を盗むドロボー 《忍込み》  
 ◎ 家人がいる時（就寝中等）に忍び込み、金品を盗むドロボー

	伊豆市	大仁町	戸田村
忍込み	2件	2件	0件
空き巣ねらい	5件	3件	0件

● カギ掛けが基本！  
 ドロボーは無施錠、無締まりのお宅を狙います。わずかな時間の外出でも家に人がいても、必ずカギ掛けをしましょう。  
 ● 家の周りは見通しよく！  
 ドロボーは人の目を

嫌います  
 ● 玄関、窓はツーロック！ガラスは割れにくいものに！  
 ドロボーは犯行に時間がかかることを嫌います。  
 カギは2つ以上、防犯性能に優れた防犯ガラスやフィルムを活用を！  
 ● 防犯機器の設置を！  
 センサーライト、防犯カメラ等見せる防犯でドロボーを近づけない！  
 ● 地域「ミニニターの活性化見かけない人や怪しい人がいたら、お互いに注意し

しょう。  
 平成16年12月15日(水)〜平成16年12月31日(金)まで『年末特別警戒を実施します』  
 年末に近づき、犯罪の増加が心配されます。警察では年末特別警戒を実施します。  
 皆さんも自分の安全・財産を守るため、防犯対策を考えてみましょう。  
 小さな心がけが犯罪被害を防ぎます。

試してクッキング **COOKING** VOL.8



～椎茸と高野豆腐の揚げだし～

■材料（4人分）  
 干し椎茸 4枚 高野豆腐 大3枚  
 鶏ささみ 1本 酒 大さじ1  
 こしょう 少々 片栗粉 適量  
 サラダ油 適量  
 椎茸戻し汁・だし汁 600cc  
 薄口しょうゆ 大さじ1  
 塩 小さじ1/3 しめじ 1/2パック  
 人参 30g 青菜 1/4束

■作り方  
 ①干し椎茸は水で戻し、石づきを取る。ささみはすじを取り、4つに削ぎ切りにし、酒、こしょうをふる。  
 高野豆腐は50℃程度の湯に浸し、何度か押すように絞って4つに切る。  
 ②椎茸、高野豆腐、ささみに片栗粉をつけて揚げる。  
 ③鍋に椎茸の戻し汁とだし汁で600ccにして入れ、薄口しょうゆ、塩で味を整え火にかける。  
 ④しめじは小房に分け、人参は細切りにし、③に入れる。火が通ったら②を加え、最後に3cmに切った青菜を加えて火を通し、器に盛り付ける。

コメント：秋の味覚である椎茸やしめじなどのきのこ類を使って高野豆腐と一緒に揚げだしに仕上げました。寒さを感じる今日この頃、心温まる1品です。