

伊豆市消防団の役員を紹介します

● 団長 田中 祐市



当団は県内でも有数の規模となりませんが、団員一丸となり市民の生命、財産を災害から守るよう誠心誠意努力して参る所存です。

○ 副団長 日吉 功夫



(修善寺方面隊長)
方面隊長として、団長を中心に今後地域に

信頼される消防団を目指し精進して参りますので、よろしくお願い致します。

○ 副団長 大塚 茂



(中伊豆方面隊長)
合併してもこれまでと同様に地域の安全を第一に考え防災活動に精進して参ります。市民の皆様のご協力をお願いいたします。

○ 副団長 浅田 俊明



(天城湯ヶ島方面隊長)

伊豆市消防団の一翼を担う、方面隊長として、地域住民のみならず安心して暮らせる町を目指

○ 副団長 鍵山 博民



し、団員と共に努力してまいります。

(土肥方面隊長)
「自分たちの地域は自分たちで守る」を合言葉に、阪神淡路大震災の淡路島北淡町消防団に見られるような、より地域に密着した活動ができたと思います。市民の皆様のご協力をお願いします。

試してクッキング COOKING VOL.1



～初夏の風～えんどう豆の Pasta

■ 材料 (4人分)

- | | | |
|---|---------|---------|
| A | スパゲティ | 320 g |
| | むきえんどう豆 | 200 g |
| | さやえんどう | 20 本 |
| | 牛乳 | 700 c c |
| | 顆粒コンソメ | 小さじ 2 |
| | 塩 | 小さじ 1 |
| | こしょう | 少々 |
| B | 牛乳 | 100cc |
| | 片栗粉 | 大さじ 4 |

■ 作り方

- ① 塩を少し入れた湯で、A をゆでる。むきえんどう豆は良く茹でる。さやえんどうは先に湯からあげておく。
- ② 鍋に牛乳を入れる。ざるに茹でたむきえんどうを入れ、牛乳の鍋の中ですりつぶす。ザルに残った皮は捨てる。
- ③ ②を火にかけて、コンソメ、塩、こしょうで味を整える。
- ④ ③にBを入れ、木べらで良く混ぜる。とろみがついたら火を止める。
- ⑤ 茹でたスパゲティを④のソースで和える。(ソースのとろみが硬いようなら、スパゲティの茹で汁を加えて調節する。)
- ⑥ ⑤を皿に盛り、茹でたさやえんどうを開いて飾る。

やさしい色合いのグリーンがさわやかな Pasta です。見た目よりたくさんの豆をおいしく摂ることができます。豆といっしょに Pasta をゆでることができ、とろみづけも簡単で忙しいときにもおすすめです。

メニュー提供：伊豆市健康づくり
食生活推進委員会

Q. 消防団の定年が35才になったの？

A. 35才(副分団長以下)を目安とすることになりました。しかし定員確保の状況など、地域の実情で前後することも可能です。

Q. 伊豆市になって火災の出動範囲が広がるのでは？

A. 基本的に方面隊(旧町単位)で火災に対応します。しかし隣接する火災は各方面隊が協力して対応します。