

9月1日は「防災の日」です。今一度、防災について考えてみましょう!

台風シーズンに備えて、今一度防災について考えよう!

皆さん、この時期になるとテレビのニュース等で、台風の情報をよく聞くとお思います。「また台風が発生しているみたいだけど、どうせ今回も大阪は来ないだろう。」と思ったことはありませんか? 2018年の台風21号のように、大阪にも甚大な被害をもたらす台風があることを決して忘れてはいけません。

今回は防災の備えとして、「避難情報」をお知らせしますので、普段からどう行動するのか決めておきましょう。

警戒レベル	住民がとるべき避難行動等		大阪市が発令
警戒レベル5	緊急安全確保	既に災害が発生している、または切迫している状況。命の危険があるため、ただちに身の安全を確保する。	
警戒レベル4	全員避難!!	速やかに避難する。避難場所までの移動が危険と思われる場合は、近くの安全な場所や自宅内のより安全な場所に避難する。	
警戒レベル3	高齢者等避難!	避難に時間を要する人(ご高齢の方、障がいのある方、乳幼児等)とその支援者は危険な場所から避難する。その他の人も必要に応じ、危険を感じたら自主的に避難する。	
警戒レベル2	避難行動の確認	避難に備え、ハザードマップ等により、自らの避難行動を確認する。	気象庁が発令
警戒レベル1	心構えを高める	災害への心構えを高める。	

豪雨や台風の際は、①避難は安全に移動できる時に早め早めの避難、②危険で避難できないときは垂直避難(1階から上階へ)

避難所に行くだけが避難ではありません。近くの友人、知人宅、親戚宅も含めて、今一度、見直してみませんか?

大阪880万人訓練

日時/9月2日(金) 13:30 訓練開始
 携帯電話・スマートフォンへ訓練用緊急メールが届きます。防災スピーカーから訓練放送が流れます。

問合せ 安全安心まちづくり課 ⑳番窓口 ☎06-4302-9734

地域活動協議会の活動紹介

～加美東地域活動協議会～

今回は、加美東地域活動協議会が初の試みとして「みんな食堂」を開催されるということで取材してきました。



記念すべき第1回目は6月12日(日)に加美東老人憩の家に開催されました。

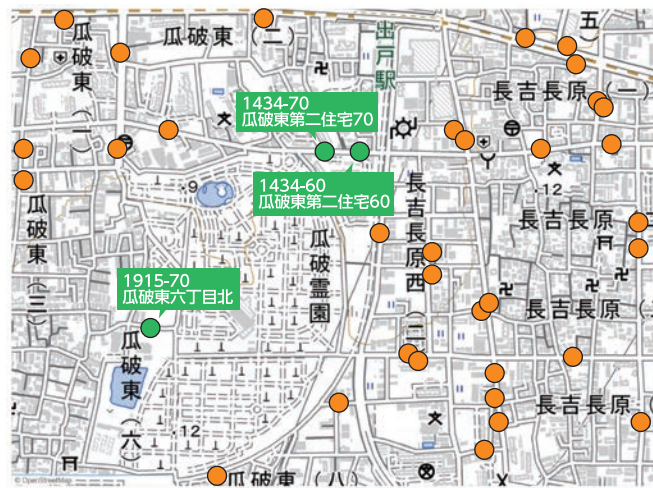


「みんな食堂」は、地域交流場所設置事業として、食を媒介し地域内の子ども同士や子どもを中心とした大人同士の繋がりを形成し、地域全体で子ども達を見守ることができるような交流場所となることを目的として始められたことです。子どもや子育て世代の大人だけでなく、地域の単身世帯高齢者の方も気軽に参加できる点が「みんな食堂」の特徴です。

提供する食事について、加美東老人憩の家には厨房がないため、近所の飲食店に協力を依頼し、料理が完成した状態のものを仕入れて憩の家に提供するなど工夫をされていました。

開催当日は、子どもからお年寄りまで幅広く参加されており、皆さん楽しそうに食事を通じて交流されていました。

問合せ 安全安心まちづくり課 ⑳番窓口 ☎4302-9734



よべば、くる! オンデマンドバス 乗降場所が新たに3か所追加されました!

- オンデマンドバス乗降場所
- 7月4日から新たに追加した乗降場所
- 瓜破東六丁目北(1915-70)
- 瓜破東第二住宅60(1434-60)
- 瓜破東第二住宅70(1434-70)

近くの乗降場所にやってくる!



オンデマンドバスガイドブックが新しくなります!

Osaka Metro各駅や平野区役所に設置しております。ますます便利になるオンデマンドバスをぜひご利用ください!

詳しくはガイドブックか、オンデマンドバスHPをご覧ください▶



問合せ Osaka Metro・シティバス案内コール ☎6582-1400 (8:00~21:00) 年中無休

HIRACHAN'S COOKING 作ってみよう! ひらちゃんクッキング

平野区食生活改善推進員協議会オススメレシピ 生活習慣病予防の調理実習で実施したレシピをご紹介します。ぜひ作ってみてください。

パインのアップサイドダウンケーキ

<1人分:186Kcal>

材料(4人分)

- パイナップル (缶詰) 3枚
- バター 小さじ1/2
- 砂糖 10g
- 牛乳 90ml
- 卵 1/2個

- ホットケーキミックス 100g
- ヨーグルト 大きじ2
- 溶かしバター 10g
- A プレーンヨーグルト 100g
- A 砂糖 小さじ1/2

作り方

- ①パイナップルは水気を切り、1枚はそのまま、2枚は半分に切る。
- ②フライパン(直径20cm程度)にバターを薄くぬり、砂糖を散らし、中央に丸のままのパイナップルをおく。その四方に①の半分に切ったパイナップルを、切った面を外側に向けておく。
- ③ボウルに牛乳、卵を混ぜ、ホットケーキミックス、ヨーグルトを加える。粉っぽさが残る程度に混ぜ、溶かしバターを加えて混ぜ合わせる。
- ④②のフライパンに③の生地を流し入れてフタをし、強火で1分、弱火にして5分程焼く。表面が乾き、焼き面がきつね色になったら返して中まで火を通す。
- ⑤切り分けて器に盛り付け、Aのソースを添えてできあがり。



●広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。広告掲載のお問い合わせは政策推進課(政策推進) ⑳番窓口へ(☎4302-9683)