

家電製品の用法にご注意ください

最近、家電メーカーなどが新聞に「社告」を掲載しているのをよく見かけるようになりました。製品の欠陥だけでなく、中には数十年前に製造した製品の劣化が原因の事故についても製品の廃棄や修理が呼びかけられています。社告を見て気づき、事故が起きる危険を回避できたという人もおられるのではないのでしょうか。

日本の製品は丈夫で長持ちするので、なんのメンテナンスもせずに20年30年と問題なく使える製品もあるかと思えます。

しかし、製品の耐用年数をはるかに超えて長期間使い続けると、その分劣化というリスクも蓄積されてきます。内部の小さな部品が長年の使用で劣化して思わぬ大事故につながることも珍しくありません。

環境に配慮しモノを大事にしながら生活することは素晴らしい事ですが、危険と隣り合わせでは困ります。メーカー側にはより安全な商品開発と迅速な事故情報の開示を望みますが、使う側にできる事として、取り扱い説明書を読んで正しく使用する、日頃からお手入れを欠かさないという姿勢も大切です。また、非常に長期間使用したのものについては適正に処分して新しい物に買い換えるという決断も必要です。

小郡市消費生活相談室

▶ 窓口開設日
毎週月・火・木・
金曜日 / 午前9時
～正午、午後1時
～4時

▶ 問い合わせ先
小郡市消費生活
相談室 ☎72-2111
内線144



実りの秋がやってきました。おいしい秋の味覚には、サンマ、りんご、秋ナスなど盛りだくさんですが、1番の代名詞はやっぱりサツマイモです！煮たり焼いたりしたサツマイモの甘みは、“βアミラーゼ”という酵素によって、でんぷんが糖に変化したもので、この“βアミラーゼ”は50～75℃の温度でよく働くとわかって

います。つまり、甘みを引き出す最大のポイントは、サツマイモをゆっくり過熱することです！

電子レンジではなく、オーブンの使用や蒸すことがおすすめされるのはこのためです。

今回はサツマイモを使った簡単おやつを紹介します。ぜひお試しください。



サツマイモのごま団子

1人分あたりのエネルギー245kcal

(材料4人分)

サツマイモ	200g	卵黄	1個分
砂糖	30g	白ごま	50g
小麦粉	大さじ1と1/2		
水	40ml		
揚げ油	適宜		

●(作り方)

- ①サツマイモは皮をむいて輪切りにして水にさらし、軟らかく蒸し、熱いうちに裏ごす。
- ②ボウルに①、砂糖、卵黄を加えて混ぜ、直径3cmの団子を作る。
- ③小麦粉と水を混ぜ合わせ、②のまわりにつけ、白ごまをまぶす。
- ④180℃の揚げ油に③を入れ、ごまが少し色づく程度に揚げる。



<栄養相談のお知らせ>

毎月第4金曜日の午後1時～4時
(要電話予約)

<問い合わせ先> 健康課 健康推進係 栄養士 ☎72-6666