

Mizutani

Leaflet

Vol.22



夏祭り 花火

海水浴

の季節です！！

エンジンオイルの交換・タイヤの空気圧チェックなど
家族旅行前におクルマのメンテナンスでもいかがですか？

熱中症対策 できていますか？

暑くなり、普段気を付けていても怖いのが熱中症ですね。
一口に熱中症と言っても実は熱中症は総称で、4つの分類に分かれます。

1. 熱失神

【気分が悪い・手足のしびれ・筋肉痛などの症状がでる】
原因: 直射日光や高温多湿の室内に長時間いる。
症状: 意識喪失、体温は正常の場合が多い
対応例: 日陰で休む、衣類を緩めて体を冷やす

3. 熱疲労

【危険な状態】
原因: 水分補給が追いつかず、脱水症状になる
症状: 症状は様々、皮膚は冷たい
対応例: 病院へ

2. 熱痙攣

【軽い頭痛・吐き気・めまい等の症状がでる】
原因: 汗をかいた後に水分だけ補給する
症状: 痙攣や硬直、体温は正常の場合が多い
対応例: 水分とともに、糖分や塩分をとる

4. 熱射病(≠日射病)

【重度の危険な状態】
原因: 体温調節機能が失われる
症状: 意識障害、体温は40℃以上まで上がる
対応例: 速やかに病院へ
応急処置を聞き、速やかに行ってください

軽い症状の場合は水分補給と暑い所からの移動で抑えられます。
3や4の危険な状態の場合は勝手な判断はせず救急車を呼び、
応急処置の方法を聞く方が賢明です。

夏は高速道路での事故が多発します！！

～あらためて高速道路のチェックポイントを確認しませんか？～

走行前のポイント

- ☑「ガソリンが少ない、車の調子がいつもとちょっと違う」は危険です(事前準備は用意周到に!!)
- ☑故障時・緊急時に使用する「停止表示機材」や「発煙筒」は用意しておきましょう

走行中のポイント

- ☑電光掲示板を確認しましょう(前方の事故、故障車、落下物等の情報は特に要注意)
- ☑歩行者がいないことや信号が存在しないこと、長距離の直進で判断力が鈍くなります
(前方で事故があった場合は慌てて路面に飛び出す方もいます、また故障の修理で車外に出る方もいます)
- ☑路肩での停車は危険です(やむを得ないトラブルで路肩に止めても、後続車が突っ込んでくる可能性もあります)
- ☑前方の事故はハザードランプですぐに後続車に知らせてください
(一般道でもそうですが、高速道路だとスピードを出している分、より早く後ろに伝える必要があります)

7/21(水)～8/20(土)は夏の交通事故防止府民運動の日です

プレゼントキャンペーン 7月の



「威約でBOXタイプ」& 2P

カップめん1ケース



「来店でお子様手持ち花火」

スタッフ紹介

サービス営業
鷗川 大樹

5月入社で22歳。ミズタニの営業スタッフでは唯一の20代です！
誰にも負けない根性と若さを武器に頑張ってくれています。
趣味：サッカー
好きな言葉「やらずに後悔するよりもやって後悔」
行動力に期待しています！

今月のおさんコラムは諸事情により休載させていただきます。
楽しみにして下さっていた方には申し訳ありません！
今後不定期で掲載させて頂くかも？
あ、おさんはなんとか元気です。

そうそう少し前の話になりますが、お客様のお車のエンジンルームに、野良の子猫が入り込みまして、整備士がやーとのことで救い出したのですが、なんとその子猫をお客様が引き取ってくださるという感動的な出来事がありました。
まさに捨てる神あれば拾う神あり。
…みなさんどうぞくれぐれもお体ご自愛くださいませ。

夏の弁当作りのポイント

真夏にお弁当を持ってピクニック！なんてことはあんまりないとは思いますが、
とはいえ、お弁当持って出勤！は季節を問わずありますし。
O-157をはじめとする、毎年騒がれている食中毒。「とりあえず、保冷剤いれておけば大丈夫でしょ」という安易な考えのスタッフもいますが(私)、
用心に越したことはありません。最悪の場合は死に至るケースもありますので…
毎日のことなのであまり手の込んだことはできませんが、手軽にできる、明日から出来る、食中毒の対策ポイントをいくつかご紹介いたします。

意外と役立つお酢・・・お弁当箱の消毒に熱湯や漂白剤を使いますが、薄めたお酢でお弁当箱を拭く、というのも効果的だそうです。
また、ご飯を炊くときにもお酢が活躍！お米3合に対して小さじ1杯で協力的な抗菌作用があるそうです。これは明日から実行できます！

お弁当箱の中にも保冷剤替わりを・・・自然解凍可能な冷凍食品は是非、チンせずそのままお弁当箱の中央に詰めましょう。
冷凍したカップゼリーも簡単で効果大。お子様も喜ぶし、一石二鳥です。

作り置きしたおかずは必ず再加熱してから・・・上記で冷凍食品の自然解凍をお勧めしましたが、ご家庭で作った手作りおかずは別物です。
解凍時に水分が出て、細菌が繁殖しやすくなりますので必ず再加熱しましょう。(市販品はメーカーならではの急激冷凍の技術によるものです。)

定番の卵焼きも要注意！・・・卵にはサルモネラ菌が付着している可能性も。ふんわりやわらかい卵焼きは魅力的ですが、真夏は避けた方が無難かも・・・とはいえ、すぐに作れて、お弁当箱の隙間を埋めるのに大活躍な卵焼き。夏の間ずっと入れられないなんてちょっと不便です。固めにはなりますが、薄焼き卵を何枚も作って重ねるといいかも・・・(=)

