

高松市の 上下水道知って



キュー



お野菜もおいしく
食べれて嬉しいね♪
栄養満点★★★

今回のテーマ 水質 Q&A

生活の中で最も身近な水道水は、飲用を目的としているため、水道法で50項目もの厳しい

水道水質基準が定められ、この水質基準を満たす水でないとは皆様へお届けできないことになっています。

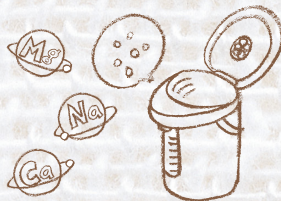
そのため、市内の水源や浄水場、蛇口にチェックポイントを設け、水質検査を行い、安全で安心な水道水を送り届けています。

今回は、水質に関する皆様の疑問・質問にお答えします。

Q ポットの中に白い粒がつくのはどうして?
このポット、毎日使っても健康に影響しないの?

A ポットに水道水をいれておくと、ポットの熱で水分が蒸発し、水道水中に含まれるミネラル分(カルシウムやマグネシウムなどが結晶または固体となって出てくる)があります。これが白い粒となってポットについているのです。

ミネラル分は体内で一部吸収されるものの、ほとんどが排泄されるため、健康に影響はありません。



Q 水道水のカルキ臭(塩素臭)は、どうにかならないの?



A 水道水は、水道法によって塩素消毒が義務付けられています。このため、一定の濃度を保つよう浄水場で塩素を入れています。水道水中の残留塩素は、健康に問題はありません。水道水からカルキ臭(塩素臭)がするのは安全な証です。安心してお使いください。

Q 夏になると、水道水からいつもと違う味を感じることはあるのでしょうか? 普通に飲んでも大丈夫なの?

A 夏になると水不足などの影響で、水源が変わり、いつもと違う味を感じることがあります。浄水場では、いつもと同じ水道水が送られるよう、浄水方法に工夫をしています。安全性に問題はありませので、安心してお使いください。

水質

ワンポイントアドバイス

カルキ臭が気になる方は、水道水を一度沸騰させたり、冷蔵庫で冷やすと臭いが気にならなくなります。すぐに水が飲みたいという人は、レモン汁を2、3滴落とすといいでしょう。



水道水と旬の食材で作る 豚バラ肉と夏野菜の煮物 4人分



材料

豚バラ肉.....200g
ジャガイモ.....2個
玉ネギ.....1/2個
トマト.....1個
ズッキーニ.....1/2本
ニンジン.....1/3本
スイートコーン.....60g
サラダ油.....大さじ1
水.....200cc

調味料

塩.....小さじ1/4
酒.....大さじ1
みりん.....大さじ1
砂糖.....大さじ1
醤油.....大さじ1

作り方

- ①豚バラ肉は厚さ1cmに切り、塩をまぶす。ジャガイモは皮をむき、4等分に切る。玉ネギはくし切りに切る。トマトはヘタをとり、一口大の乱切りにする。ズッキーニは厚さ1cmの輪切りにする。ニンジンは一口大の乱切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱し、豚バラを炒め、焼き色がついたら切った野菜とスイートコーンを加えて炒める。
- ③全体に油が回ったら水を入れ調味料全てを加え、アクを取りながら煮る。
- ④野菜に火がとおり、味がしみたらできあがり。