

あるひのできごと (かさいのげんいん)



きょうはふたりで
おるすばん🎵



おひるだあ
おなかすいたー

おにいちゃん
にくまん
たべよう～!



れいぞうこに
にくまんがあっ
たよね。。。🥟



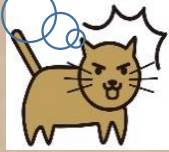
なかはよごれてるけど。。
まあいいか！

じかんはママがいつもやって
いる10ぷんでやろう！

トイレにもいきたいし。。



くさっ！？
かじじゃね？
にやあ～



みずをかけちゃえ！？



やばい！？
もえてるやん！？

うわあ～



原因

この火災は、肉まんの加熱が長時間であったため、爆発的に燃焼したものです。

東京消防庁消防技術安全所による電子レンジ火災の再現実験結果では、さつまいもや中華まんなどは、電子レンジで5分～12分間、加熱すると、爆発的に燃焼することが確認できました。

出火までの目安については以下のとおり

出力700w

種類	質量	出火時間
さつまいも	120g	6分26秒
肉まん	90g	5分34秒

東京消防庁より引用

予防対策

電子レンジを使用するときは、その場を離れず庫内の様子を見ながら加熱する。

冷凍食品などは、包装の注意事項を確認して加熱（調理）する。

類似火災

コロナ禍により、自宅で料理する機会が増え、電子レンジやオーブントースターからの火災も増えて

います。調理器具はきれいに保ち、食品を加熱し過ぎないように注意してください。

万が一燃えてしまったら

- ①火が消えるまで扉を開けない
- ②水をかけない（ガラスが割れる可能性があります）
- ③電源プラグを抜く。

突沸現象

電子レンジ、IHやガスコンロで液体を加熱すると、液体は「過加熱状態」になる場合があります。

その状態で、液体に衝撃が加わると、液体が周囲に飛び散るとい「突沸」が起き、ヤケドを負う事故もあります。

起こりうる品物：飲み物（牛乳・みそ汁・酒やコーヒーなど）、油脂を多く含むもの（生クリームやバターなど）

加熱した液体が沸点（水：100℃）を超えても沸騰しない状態（過加熱状態）で、振動などの衝撃で突然、激しく沸騰する現象をいいます。