

イザ!という時に使える

普段にも使える

パッキングを学ぼう!

日常に防災を! 普段から取り入れる防災

ポリ袋で美味しい料理ができる?!

パッキングとは、ポリ袋に食材を入れて湯煎で火を通す調理法です。災害等でライフラインが止まってしまった時に有効なほか、洗い物が少なく済み時短、省エネにもなるので普段から、また、アウトドアでも活用できます。



メニュー(予定)
ごはん、蒸し焼きそば
むね肉ロール蒸し、
洋風卵蒸し、蒸しパン 他

持ち出し袋の中身は?

何を備蓄する? ローリングストックで 簡単備蓄法

いつ大きな地震が起こってもおかしくない日本。大変な時でも温かい家庭の味が食べられると、不安が少しは和らぐはず。ローリングストック法や持ち出し袋の中身など、防災の知識とともに学びます。

2019年

1月17日(木) 10:00~13:00

受講料: 1,800円 定員: 12名 ※申込多数の場合は抽選になります。当選者のみにハガキで詳細を通知します。

持ち物: 筆記用具、エプロン、ふきん、タオル、飲み物

講師: 今中 登喜子 (防災備蓄収納1級プランナー)

講座名		パッキングを学ぼう!	
名前 (ふりがな)		電話番号	
(歳)			
住所 〒			
何を見て知ったか			

はがきかファクシミリ、メール、または直接会館で受付します。12月24日(月)必着。応募者が少ない場合、開講できないことがあります。