

生きることは食べること 「子ども防災料理教室」で楽しく備える

災害がいつ起きてもおかしくない今の時代、日頃からの備えが大切です。

生きることは食べること。子ども防災料理教室では、ポリ袋などの包装食袋で作る簡単レシピに取り組みます。調理器具や熱源に限られる被災時、ポリ袋などを用いた調理方法を身につけておくことで、簡単に衛生的な食事をとることができます。料理教室で得た経験は、夏のレジャーや夏休みの自由研究など、これからの季節に大活躍します。

■防災料理教室の概要と特徴

日時：7月26日（水）10時～13時

会場：サンコスモ古賀 2階206・調理室

対象者：市内在住の小学5年生～中学3年生

参加費：300円/人

持ち物：エプロン・三角巾・筆記用具

申込方法：電話または窓口

特徴：包装食袋（ポリ袋など）を用いて防災食（キャロットごはん・オムレツ・ミネストローネ・スイートポテト）を作ります。

食材を入れる袋と、袋を温めるための液体・熱源さえあれば、簡単に調理が可能、袋調理のため衛生的で、個別のアレルギーにも対応ができます。

■事業の経緯と目的

昨今の集中豪雨をはじめとする度重なる災害で、防災食に注目が集まっています。災害が起きた時のために、緊急時の家庭備蓄と、炊き出しをする時に衛生的で温かい食事を作ることができる手法（包装食袋を使った調理）を経験しておくことが大切です。

災害は、いつどこで起きるかわかりません。年齢に関係なく、災害のことを幅広い世代に自分ごととして考えてもらうために、今年を対象を中学生に拡大して実施します。

昨年行った親子料理教室では、「袋で簡単に作れるなんてびっくりした」「防災食について学べてよかった」「災害時以外にも活用できるかも」と前向きな感想も多く、楽しみながら有事に備える機会につなげていきます。

【問い合わせ先】

古賀市役所 健康介護課健康づくり係 担当：堀ノ内 荒井 中原
電話：092-942-1151