

LOGOS-TSUNAGU

出前防災食育教室

防災講座(備蓄品・食品)

防災食育体験



●開催日時／2019年：令和元年6月26日(水)

●開催時間／14:00～16:30

●開催場所／仙台市泉区桂市民センター

●開催概要／防災食育教室

(備蓄のあれこれ&被災想定非常食調理)

●参加者／仙台市泉区保育園 保育所協議会 登録園職員

●主催／仙台市泉区私立保育園保育所協議会

●連携協力企業／はごろもフーズ、オタフクソース

大塚製薬 ほか

●連携協力・後援／宮城県(保健福祉部 健康推進課 食育・

栄養班)、みやぎ教育応援団、仙台市食育推進隊 ほか

●企画・運営／LOGOS-TSUNAGU



宮城県仙台市泉区 桂市民センター：調理室を会場にして、泉区内の保育園 保育所の先生方を対象にした「防災食育体験教室」を開催。ポリ袋炊飯とサバ味噌カレー、被災を想定した防災食づくりを実施しました。

食材は市販のサバ味噌缶詰、ジャガイモ、人参、玉ねぎをみじん切りに。日頃から子どもたちの給食のお世話をされているプロの先生方からもホントにご飯が炊けるの？との半信半疑な反応です。食材を封入したポロ袋を大鍋に投入。防災対策テキストを参考に防災備蓄品や防災備蓄食品のローリングストック法などを紹介。「いざ！」という時の備えについてお話をさせていただきました。皆さんお待ちかね？の試食タイムでのご感想は？の問いかけに、皆さん口々に「想像していなかった味！」との声。保存食としての缶詰調理法に各園の先生方も早速チャレンジしてみます！との声。ご参加いただいた先生方に防災についてご理解を益々深めていただきました。



「いざ！」という時の防災について考える。

仙台市泉区の私立保育園(所)協議会に登録している施設の栄養士さんを対象とした研修会でした。日頃から給食に携わっているということもあり、手際の良さに「さすがだなあ」と感じ、自分も身支度を準備してきましたが、足を引っ張りそうでしたので、調理に関しては見学に徹し、試食だけさせていただくことにしました。4テーブルのできあがったサバ味噌カレーを試食させてもらい、どのカレーも美味しかったです！同じ食材でも作る人によってカレーの味が違うことに驚きました。震災を経験したこともあり、十分な食事が出来なかつたあの当時。

毎日のように同じような食事しか出来なかつたので、今回の研修のような備蓄している食材や調理器具で作ることが出来るこのメニューを各施設の災害時の対策に取り入れたいと思います。ご協力いただきました関係者の皆様、ありがとうございました。

■メールでの各活動参加お問い合わせ／logos-tsunagu@clock.ocn.ne.jp