

いざ！というときの

食糧備蓄とポリ袋クッキング

ポリ袋調理メニュー
・ほかほか炊き立てごはん
・残り野菜のポトフ
・ツナ缶とキャベツの蒸し物

START



ステップ
1

食糧の備え

国や自治体は7日分の食料備蓄を推奨しています。なぜ必要なのか、何が必要なのかお話しいたします。

ステップ
2

一緒に作ろうポリ袋調理

ライフラインが停まったときでも温かい食事を摂ることができます。おいしくてしかも簡単な調理法！



GOAL



ステップ
3

片づけで防災減災

片づけは防災減災の第一歩！
スッキリ片づけて食糧も備えましょう。

※予告なく掲載内容・金額等が変更になる場合がございます。

※予告なく開催を中止することがございます。

開催日 2018年9月9日(日)
時間 午前11時～午後1時
場所 キョウプロ大津支店 ※要予約
料金 お一人500円 (小学生以下半額)
電話番号 077-571-2312 (土日祝除く9時～17時)

手ぶらでお越し
くださいませ