



もしもに ^{そな} 備える、おいしい ^{ちしき} 知識

クッキング講座

2025年

10月4日 土曜日



10:00~12:00 ※終わりの時間は遅れることがあります。

今治明德短期大学 第2調理実習室



パッククッキングとは？

食材・調味料をポリ袋に入れて、お湯を沸かしたお鍋に入れて料理する方法の事です。



内容

●説明 災害に備えるために、できること

先生 今治市防災危機管理課 福田 一弘

●料理&試食

災害のときに役に立つ料理の方法

「パッククッキング」に挑戦してみよう！

先生 今治明德短期大学 大西 望 さん



対象者 小学校4年生以上【小学生は保護者と一緒に参加してください】

大人も参加できます（大人だけの参加も大歓迎です）

定員 20人 ※申込が多いときは抽選します



参加費 無料(お金はいりません)

防災食のプレゼント付き！（1人1個）

持ちもの エプロン、バンダナ（三角巾）、マスク、タオル、飲み物、室内履き



食物アレルギー対策は、行っていません。そのため、アレルギーのある人は、参加しないでください。

◆申込の方法 参加を希望する人は、申込が必要です

9月3日（水曜日）から12日（金曜日）までの間に申込をしてください

