



災害時にも
役立つ！

ポリ袋を使った料理教室 参加者募集！

災害時には、水道やガス、電気などのライフラインが止まることがあります。そんな中で料理をするときは、水を節約できる調理法として「ポリ袋調理」がおすすめです。

これは耐熱性のポリ袋に食材を入れ、鍋で湯せんする方法です。加熱後の湯が汚れないので再利用ができて、袋のまま食べれば食器も汚れません。

ポリ袋での調理方法を学んで、料理を作ってみませんか？

日 時	令和8年8月21日（金） 9時30分～13時30分頃
会 場	榛東村保健相談センター
定 員	20名（先着順）
対象者	榛東村に住民登録がある方
参加費	無料
持ち物	エプロン、三角巾、マスク、筆記用具
献 立	ポリ袋パスタ、高野豆腐の麻婆風、切り干し大根の中華和え、果物寒天 他 ※メニューは変更になる場合があります
申 込	<u>電話または申込フォームでお申込みください。</u> 申込期間：7月17日（金）8時30分～8月13日（木）17時15分まで ※定員になり次第締切ります。 【電話】0279-70-8052（受付：平日8時30分～17時15分） 【申込フォーム】https://logoform.jp/form/3G8x/1656003（24時間受付）  ※受付完了メールが自動送信されますので、ご確認ください。 メールが届かない場合は申込みが完了していない可能性がありますので、保健相談センターまでご連絡ください。