

高校生ボランティアグループ「チーズケーキ」と一緒に作る

災害時に役立つパッククッキング

パッククッキング(ポリ袋クッキング)とは



ポリ袋に食材を入れて湯せんで調理する調理方法です。災害時に限られた器具で、温かい料理を作ることができます。いざというときに備えて、体験してみませんか？

- ◆カセットコンロで出来る！
- ◆ポリ袋で簡単！
- ◆同時に色々なメニューが作れる
- ◆アレルギーの方の調理も同時に作られる
- ◆おかゆ、白米等同時調理が出来る



等、便利な調理法です



ポリ袋にお米&水、カレーをそれぞれ入れて真空状態に



湯煎調理をします



封を切ってビニールのままお皿に盛れば洗い物ナシ

日時：2025年2月15日(土)

13:30~15:30

ところ：はーとぴあ清水3階 調理実習室

定員：8名 どなたでも(小学生親子、学生、一般の方)

持ち物：エプロン、マスク、飲み物

メニュー：ツナコーン缶カレー、白米、湯煎プリン

※高校生ボランティアグループ「チーズケーキ」のメンバーが調理実習の進行をします

問合せ：静岡市社会福祉協議会 ボランティアセンター

TEL：054-371-0290

主催：高校生ボランティアグループ チーズケーキ