

帯広ガス トロノミー 食から始める防災

主催：帯広ガス株式会社 共催：帯広市 協賛：リンナイ株式会社

もしもの災害時でもしっかり栄養を！
おいしく学ぼう！防災クッキング

ガスや電気、水道が使えない災害時でも実践できる調理の紹介と
ミニ防災講座（災害への備え、防災グッズ等、防災全般知識）を実施します。

災害時料理として今話題の 『ポリ袋』によるパッケレシピ

①ごはん

蒸らしから出来上がりまでポリ袋一つで作れます。

②もちもち長芋パンケーキ

ポリ袋と長芋・ホットケーキミックス・コーンで簡単調理。

③マーボー高野豆腐の卵とじ

高野豆腐・レトルトなどのローリングストックの食材を使用。

④白菜と春雨の中華スープ

長期常温保存が可能な白菜や乾燥しいたけ、春雨などの食材を使用。



日時：2026/7/29(水) AM10:00～12:00
場所：とかちプラザ4F 調理室 帯広市西4条南13丁目1
参加費：無料 定員：6組（1組 2名まで）ご家族・ご友人大歓迎
持ち物：エプロン・三角巾・ハンドタオル



講師：リンナイ株式会社 北海道支店
ライフクリエイター 武藤 みや乃 先生

お申込みはWebで！ ※定員数を超えた場合は抽選となります。

参加希望の方は、右記QRコードからお申込み下さい →

- ★お申込み締め切り：7月16日(水)
 - お申込み抽選の結果、当選された方のみ当日参加可能となります。
 - 7月21日(火)までに当選された方へ弊社担当よりお知らせ致します。
- なお、落選された方への通知は致しませんのでご了承下さい。



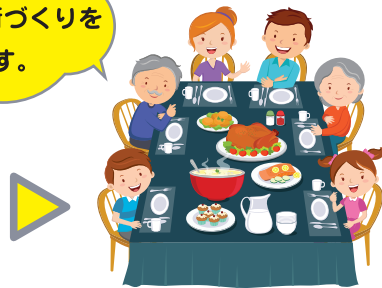
帯広ガス(株)は「ガストロノミー」をテーマに食育の推進活動を行っております。

災害時を想定し、

下記の4つの条件下で考案した防災レシピ

- ①水道水が使えないことを想定して調理に使用する水は保存水（ペットボトルの水）を使用する。
- ②電気の供給が止まり、冷蔵庫が使えなくなること想定して鮮度を保つことが難しい野菜・魚は使用しない。
- ③貴重な水や熱源を有効に使える、災害時（非常時）料理として今話題の『ポリ袋レシピ』を採り入れる。
- ④ローリングストックの観点から常温保存野菜・乾物・缶詰を使用し、いつでも作って食べることが出来るメニューとする。

災害に強い
安心・安全な街づくりを
推進します。



★昨年も8月に「とかちプラザ4F 調理室」で開催致しました！

