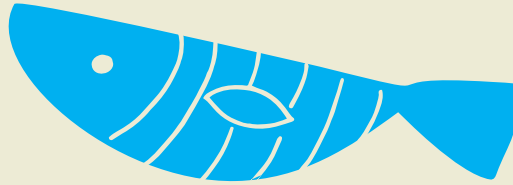
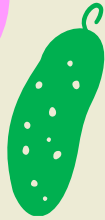


参加  
無料



気候変動に備えるための

災害時に役立つ

# 子どもクッキング教室

いつ起こるか分からない災害に備えて、自分たちでできることを身につけておきましょう!みなさんの参加をお待ちしています。

開催日

令和6年12月26日(木)

10時30分~13時30分 ※10時15分受付開始

場所

鶴見区民センター調理実習室

(大阪市鶴見区横堤5-3-15 鶴見区役所西隣)

参加対象

小学3年生以上 20名程度

※中学生以下は保護者同伴(応募多数時は抽選)

## プログラム

- ・気候変動に備えるための防災対策(適応策)の紹介
- ・パッククッキング※(節水調理)による調理実習と実食

調理実習のメニュー



味噌さば温玉丼



栗きんとん

※「パッククッキング(節水調理)」



耐熱性のポリ袋に食材を入れ、袋のまま鍋で湯せんする調理方法

# 申込方法



申込フォーム (<https://lccac-osaka.org/20241226bousai-form>) からお申込みください。

対象者	小学3年生以上 ※ 中学生以下は必ず1グループにつき18歳以上の保護者1名以上を同伴
定員	20名程度 (申込多数の場合は小中学生を優先して抽選することとします)
申込期限	2024年12月13日 (金曜日) 17時必着
留意事項	<ul style="list-style-type: none"><li>● 参加される全員のお名前をご記入ください。傷害保険 (費用は主催者負担) への加入に必要な情報ですので、参加される方の氏名・住所等の情報は必ずご記入ください。</li><li>● 申込多数の場合は抽選とし、結果を12月16日 (月) 17時までに電子メールにて連絡しますので、「kikohendo@knsk-osaka.jp」を受信できるようにしておいてください。通知がない場合は、072-979-7062までお電話ください。</li><li>● 参加にあたり、配慮をご希望される方は事前にご相談ください。</li></ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"><li>● 調理実習にて、鯖 (さば) の味噌煮缶詰、卵、米、栗のシロップ漬け、サツマイモ、砂糖等の食材を調理します。アレルギー等で鯖等を食べることができない場合は、お好みの缶詰もご持参いただくことが可能ですので、申込時の備考欄にその旨ご記入ください。なお、こちらで代用缶詰の準備は行いません。</li><li>● 使用食材等のアレルギー等への対応については、ご参加者様にてご判断・ご対応願います。</li><li>● 調理台や調理機器は複数組での使用となりますのでご了承ください。</li><li>● 天候等で開催が望ましくないと主催者が判断した場合は中止することがあります。中止の場合は12月25日 (水曜日) 午後16時までに、おおさか気候変動適応センターホームページおよびメールで連絡します。</li></ul>

※ 参加申込により提供を受けた個人情報は、法令に基づく場合を除き、本イベントに関する事柄以外の目的では使用しません。  
※ イベントの様子を写真撮影し、ウェブページやSNS等に掲載する場合があります。あらかじめご了承ください。

## 集合場所

### 鶴見区民センター 調理実習室 (1階)

(住所) 大阪市鶴見区横堤5-3-15 鶴見区役所西隣

(交通) Osaka Metro 横堤駅 (長堀鶴見緑地線) 4番出口方向 直結駐輪場 (6時間以内100円)

講師 平尾 佳津子氏 (ひらお かずこ)

一般社団法人災害食レシピ推進委員会 代表理事  
(防災士、食品衛生責任者)

阪神淡路大震災で被災し、避難・転居を経験。2020年2月防災士登録。2020年7月よりSNSを中心にパッククッキングの広報活動を開始。クックパッドに掲載した「栗きんとん」は掲載1週間で1万PV突破、YouTube等でのレシピ動画総再生回数30万回以上。



調理実習のため、三角巾 (バンダナでも可) とエプロンをご持参ください。

## ■ お問い合わせ先

地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所内

おおさか気候変動適応センター

電話番号: 072-979-7062 (直通) E-mail: kikohendo@knsk-osaka.jp