

テーマ

災害食の備蓄の重要性、ポリ袋クッキングについて学ぶ

ポリ袋クッキングとは

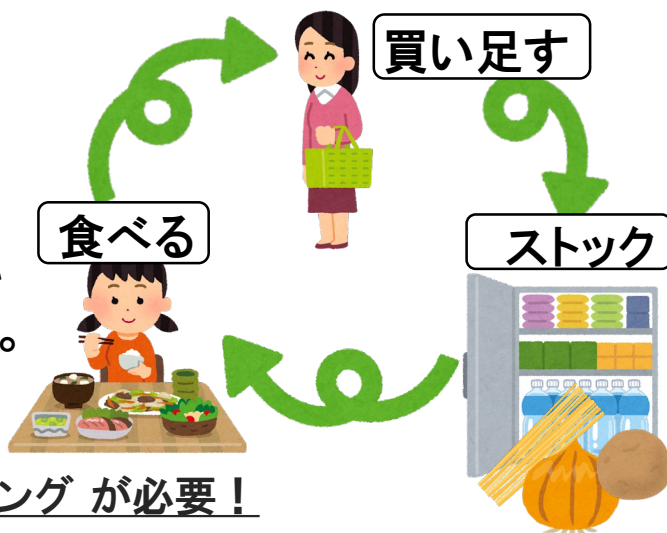
耐熱性のポリ袋に食材を入れ、半真空状態にした食材を鍋で湯煎し、真空調理法と同様の効果を得た調理方法のことです。災害発生時にも普段と変わらない温かい食事をする事が出来ます。

ポリ袋クッキングには

耐熱性のポリ袋、大きめの鍋、耐熱皿

卓上カセットコンロ、カセットボンベ、トング が必要！

家庭ではローリングストックを



☆2022年度 主な活動内容☆

- ・家庭の食料備蓄の調査
- ・非常食の官能評価
- ・備蓄食品を活用したポリ袋クッキングレシピ考案、実践
- ・ウェルカムカレッジ&駒込祭での発表、デモンストレーション
- ・尾西食品との協定締結式参加
- ・駒込キャンパスの備蓄品調査

