

食中毒防止と 防災食をテーマに

信州子ども食堂ネットワーク事務局



7月20日(土)、長野市ふれあい福祉センターで「信州子ども食堂」が開催され、子ども30名を含む72名が参加し、大賑わいでした。

今回は「食中毒防止」と「防災食を活用して美味しく食べる方法」を一生懸命に学びました。



メニューは県の備蓄アルファ米を使って炊いたパエリア、シューマートさんの災害備蓄のリッツを使ったカナッペ、日穀製粉さんのすいとん粉を使ったすいとん、安曇野直送の新鮮なニジマスの唐揚げ、丸ナスの田楽、きゅうりの浅漬けと盛りだくさん！



非常食や支援物資を有効に活用して料理に腕を振るう子どもたち



※ 長野放送 (NBS) 8月17日(土)13時55分～放映予定



防災の備えを伝える青木



県危機管理防災課の丸林さ



防災用品を配布するサポータ

もしも災害が起きたらどうするのか？子ども食堂が地域の多世代が集まる居場所として、災害時の備えや非常食を活用できる、「災害に備えた学びの実践を積み重ね、防災意識を高めるために」。県内の企業からの備蓄食品の活用や地域と連携した「命を守る」防災機能を確立していきましょう。

<編集>信州子ども食堂ネットワーク事務局

「長野県地域発 元気作り支援金活用事業」

無料相談・問い合わせ 0120-914-994 特定非営利活動法人NPO Hotline 信州ホームページ <http://hotline-shinshu.jimdo.com/> 各地での開催報告や開催日程などをご覧ください



安曇野直送の新鮮なニジマス
36匹の唐揚げ

無料衣類学用品市場など



翠奨会さんによるクイズ大会と綿あめ長野大学の学生さんが作ったかき氷🍧など、子供たちは大満足でした👏👏最後にたくさんのお土産を手を楽しさいっぱいの「信州子ども食堂」になりました👨👩👧👦

ラ・パスティチェリアの藤巻さんからは、たくさんのピザ、中日本フードさんからはお肉、JAながのさんからは食材、JA中野市さんからはキノコをいただきました。



ご提供いただいた食材とみなさまに感謝して『いただきま〜す』

信濃毎日新聞 2019年7月23日に掲載されました。

子どもにも居場所や食事を提供する「子ども食堂」を運営するNPOホットライン(信州・松本市)は20日、備蓄米を活用した子ども食堂を長野市内で開いた。子どもたちに非常食に慣れてもらおうと、県から備蓄米を無償で譲り受けて開催約70人の親子が集まり、子どもたちも準備を手伝った。

賞味期限が迫った備蓄米を県が更新するのに合わせて、水や湯を注ぐと食べられるアルファ米を譲り受けた。子ども食堂の運営ボランティアと子どもたちも話した。

子どもにも居場所や食事を提供する「子ども食堂」を運営するNPOホットライン(信州・松本市)は20日、備蓄米を活用した子ども食堂を長野市内で開いた。子どもたちに非常食に慣れてもらおうと、県から備蓄米を無償で譲り受けて開催約70人の親子が集まり、子どもたちも準備を手伝った。

賞味期限が迫った備蓄米を県が更新するのに合わせて、水や湯を注ぐと食べられるアルファ米を譲り受けた。子ども食堂の運営ボランティアと子どもたちも話した。

備蓄米でパエリア作り



備蓄米を使ったパエリア作りに挑戦する小学生



翠奨会さんによる「クイズ大会」今月の優勝はあんなちゃんでした