

『北の災害食』 出前授業

6月14日（水）北海道危機管理対策課の企画で、備蓄食材やカセットコンロなどを使って簡単に調理できる「災害食」を学ぶ授業が本校で行われました。



講師は、「北の災害食」レシピづくり懇談会委員でもある貴田シェフ。

シェフが缶詰のサンマやトマトソースを利用してパエリアスープを調理。



食材は、サンマ缶の他には道産のにんじんやキャベツやパプリカ道産米。
ちょっとした工夫で美味しい災害食のできあがり！



美味しい試食もいただきました。

貫田シェフは「避難時に楽しみながら美味しいものを食べることは、心身と心の栄養になる。北海道は食材の宝庫。缶詰を備蓄しておけば、地元の食材を生かして美味しい料理が作れると」生徒に呼びかけました。