参加費 無料

お土産付き!
アマノフーズのフリーズドライ商品・にんべんの鰹節パックなどの備蓄食品

「首都直下型地震発生時」の

食事について

～日常の食料の備蓄・非常時の調理法～

第1部は、行政（世田谷区）・震災に備え食のプロジェクトを進めるNPO・東日本大震災・熊本地震被災地への支援に取り組む企業を交えたパネルディスカッション。第2部は、大規模震災時に必要な食料の備蓄（ローリングストック）の紹介やその調理実演を行います。この2つを通じて、災害への備えを“自分ごと”として捉えていただくイベントです。

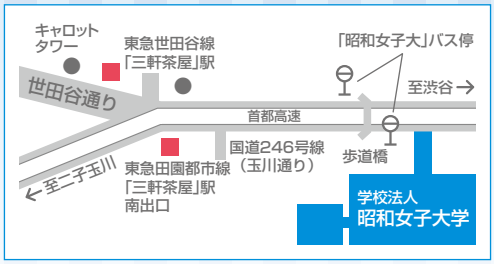
2017 4.14（金） 18:30~

定員 70名 先着順

開催場所：昭和女子大学 学生食堂ソフィア（1号館 B1F）

第１部　パネルディスカッション「過去の震災に学ぶ、平常時からの食の準備」

〈パネリスト〉志村　有司氏（元世田谷総合支所 地域振興・防災担当係長）
小林　陽子氏（ＮＰＯ法人健康フォーラムけやき21理事）
松沼　彩子氏（アサヒグループホールディングス㈱ＣＳＲ部門）
古田土俊男氏（昭和女子大学現代ビジネス研究所特別研究員）
〈コーディネーター〉矢代　晴実氏（防衛大学校・教授）



第2部　調理の実演「災害時の調理のテクニック」

学生と研究員により調理の実演を行います。

主催：昭和女子大学 現代ビジネス研究所　後援：世田谷区・熊本県　協賛：アサヒグループホールディングス（株）

電話・FAX・メールにてお申し込みください。（お申し込みの際に住所・氏名・電話番号をお知らせください）

電話 03-3411-5233
電話受付時間：月～金（10:00～18:00）

FAX 03-3411-1088

メール bizlab-office@swu.ac.jp

クックパッド「昭和女子大非常食のキッチン」にて、災害時に役立つ、簡単で美味しいメニューとテクニックを紹介しています。ぜひご覧ください！ https://cookpad.com/kitchen/14381603