

協力:生活協同組合コープ自然派兵庫



防災

親子で一緒に

発酵de防災ポリ袋

クッキング



災害時の調理のコツ、発酵調味料の選び方がわかる！

カセットコンロを使用し、ポリ袋に食材と発酵調味料を入れ湯煎で調理します。無添加でしっかり熟成された発酵調味料は食材の保存性を高める効果は当然のことながら、旨みと栄養が豊富です。本物の発酵調味料を使うことで災害時に不足しがちな「栄養」と「美味しさ」を得られます。

2026年 **1月18日** **日**
11:00~13:30

ピピアめふ1 4Fキッチンスタジオ

参加費 **1000円(1組)** 定員 **10組**

対象 **5歳~小学生までの親子ペア**

持ち物 **エプロン・三角巾・筆記用具
手拭きタオル・食器拭きタオル**

12月3日9時~申込み開始

受付窓口・お電話または、右の
QRコードからお申込みください。
先着順となります。**1/11申込受付終了**

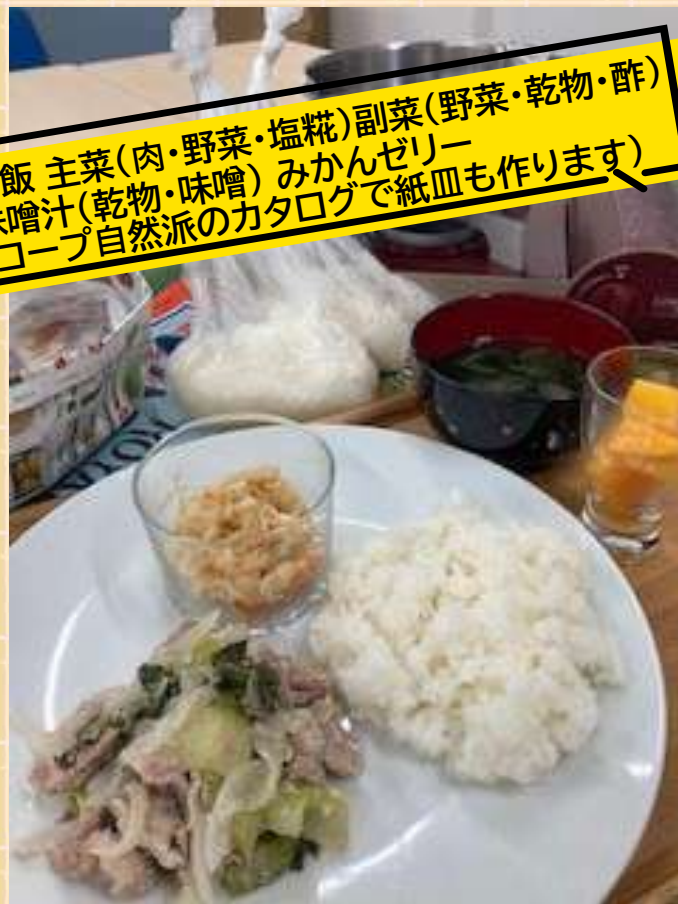


お問い合わせ

宝塚市売布2-5-1 ピピアめふ1
ピピアめふ公益施設

0797(85)2274(9:00~20:00)

ご飯 主菜(肉・野菜・塩糀) 副菜(野菜・乾物・酢)
味噌汁(乾物・味噌) みかんゼリー
(コープ自然派のカタログで紙皿も作ります)



※申込受付終了後のお取消しは、キャンセル料600円がかかります。

主催

pipia
MEFU 公益施設



宝塚市公益施設指定管理者
国際ライフパートナー(株)

協力

生活協同組合コープ自然派兵庫

後援

宝塚市