



徳島文理大学短期大学部

コミュニティ・カレッジ講座

山城祭・短期大学部フェスタと同時開催

募集期間 令和8年9月28日(月)～10月21日(水)

あなたのまなび、ここからスタート

生活科学科 食物専攻

「もしも」に備える！ 調理実習
フライパン1つでできる備蓄食アレンジ料理

10月24日(土) 13:00～15:00
(受付12:30～)

講師 松村 晃子 (徳島文理大学短期大学部 生活科学科 食物専攻)

地震や台風といった自然災害はいつどこで起きてもおかしくありません。防災は「特別なこと」ではなく「日常の一部」として捉えることが大切です。消費者庁が推奨する「ローリングストック法」では①普段食べているレトルト食品や缶詰、飲料水を多めに買う。②賞味期限が近いものから日常的に食べる。③食べた分を買い足して補充する。とされています。そこで本講座では備蓄食材を美味しく食べて災害時にも使えるフライパン料理をご紹介します。



開催場所 徳島文理大学・徳島文理大学短期大学部
徳島キャンパス 1号館4階 第2調理室

対象者 高校生、大学生、一般の方 (防災に興味のある方)

募集人数 12人 (先着順・定員に達し次第終了)

材料費 500円 (食材料費)

持参いただくもの エプロン、三角巾 (大判ハンカチ、バンダナなど頭髪を覆えるものなら可)、
ハンドタオル

問合せ先 徳島文理大学短期大学部 生活科学科 食物専攻 担当教員: 松村 晃子
メール: a-matsumura@tk.s.bunri-u.ac.jp

申込はこちら



主催 徳島文理大学短期大学部 ☎ 0120-60-2455



コミュニティカレッジ講座全講座案内はこちら