

対象	中学校 1 学年以上
教科	家庭科・特別活動
該当 単元	中学 1 年 「調理と食文化」 (災害時への対策)
教科書	東京書籍等
掲載日	2016. 12. 6. 朝刊 12 版 18 面

調理手軽 災害食レシピ

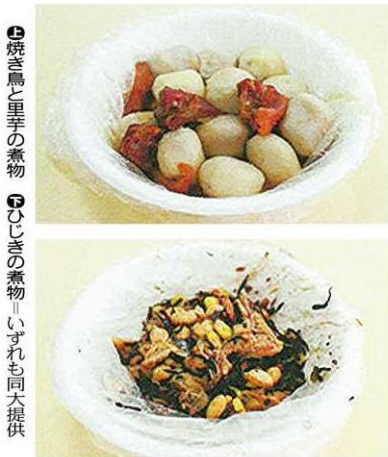


名古屋文理大短期大学部(西区笹塚町)が、災害時に使える料理のレシピ集(B4判、三つ折り)をまとめた。非常食ではなく、普段から家庭にある乾物や缶詰といった食材を材料にした。主食や主菜、副菜、汁物、デザートなど十品を紹介している。(福本英司)

レシピ集の名前は、サバイバルメシの略で「サバメシ」災害時の食」。東日本大震災を踏まえて防災対策を進める西区からの依頼で協同事業として制作した。

「サバメシ」を「サバ」から「サバメシ」として紹介している。西武大短期大学部で学ぶ学生が制作した。

名古屋文理大短期大学部 厳選11品を紹介



①焼き鳥・里芋の煮物 ②ひじきの煮物 ③いずれも同大提供

食物栄養学科の日比野久美子教授が中心となり、考案した四十品ほどから厳選。真空パックに入った里芋やサバ煮缶といった一定期間保存できる材料などを使い、包丁やまな板がなくても調理できるようにした。材料は半透明の薄手のポリ袋に入れて鍋で温める。第二弾のレシピ制作も検討中だ。二年の前田優香さん(20)は「野菜を多く使ったり、高齢者や乳幼児、アレルギーのある人に向けたレシピも考えたい」と話した。日比野教授は「ガスが使えない場合を想定し、サラダ油と缶詰、ティッシュでこんろ代わりになる器具の開発も考えている。西区役所の総務課窓口で

問1：見出しに「災害食レシピ」とありますが、名古屋文理大短期大学部がまとめたレシピ集の名前は何かというでしょう。

()

問2：今回紹介された料理の特徴を書きましょう。

()里芋やサバ煮缶といった()
材料などを使い、()がなくても調理できるようにした。

問3：日比野教授が開発を考えている器具はどんなものでしょう。

()を想定した()

発展：自分の家庭や学校の「災害時の準備」を見直し、気づいたことを書きましょう。

()