

2月17日(月曜日) 5年防災学習 防災食づくり

2月17日(月)に、5年生が、今年度2回目の防災学習を行いました。今回は、米作りの学習で収穫したお米を、防災食にしました。葛城市防災士会の石川様をはじめ、3名の方がお見えになられました。アイラップに、収穫したお米50グラムを入れ、60mlのお水を入れます。空気を抜いてお湯で30分ぐらぐらとゆでると、お米が柔らかくなり、そのままおにぎりをつくりました。

できあがる30分の間に、新聞紙で作るスリッパや、防災グッズを入れることのできるボトルの工夫、手軽にいただける防災食を紹介していただきました。じゃがりこに水を入れて、ふやかしたものをかき混ぜると、ポテトサラダになるのには、子どもたちもびっくりでした。防災についての知識も学びながら、大切に育てたお米をおにぎりにして、おいしくいただくことができました。お米一粒一粒に感謝して、いただきました。



おにぎりができあがりました →





↑新聞紙で作るスリッパ
防災グッズの紹介
簡単にできる防災食の紹介

じゃがりこのポテトサラダ→

