

奉仕団が開発した「炊き出しレシピ」を紹介

12月3日（水）に伯耆しあわせの郷（倉吉市小田）で平成26年度第2回「赤十字防災ボランティア研修会」を開催しました。

当日は、岩美町赤十字奉仕団や琴浦町東伯赤十字奉仕団などが開発した「炊き出しレシピ」を実際に調理し、味などを確かめました。

当支部では、「災害からいのちを守る日本赤十字社」の確立を目指し、災害発生時の「食」の支援についても、防災ボランティアの皆様のご協力のもと、速やかな活動ができる体制を構築していきます。



ハイゼックス炊飯袋を用いた
「スルメ入り炊き込みご飯」を作成中



米粉を使った「だんご汁」