令和7年9月 舟橋村立舟橋小学校





食の備え を見直しましょう

1923年9月1日に関東大震災が発生したことから、9月1日は「防災の で 日」となりました。秋は台風シーズンということに加え、近年では気候変 ピラ ー ネいきょラ - ニラ ラ ー ロムぱっ - かく ธ - ヒムだい - ロ がい - あいっ 動の影響 からか豪雨も頻発し、各地で甚大な被害が相次いでいます。台 う、日頃から水や食料品は多めにストックしておくと安心です。

められています。日常よく食べているものを多めに買い置きし、食べた ら買い足す「ローリングストック」で無理なく備えましょう。



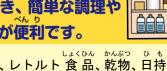


水は必需品!

ひとり にち 1人1日3L が 目安です。

カセットコンロとボンべが







かんづめ しょくひん かんぶつ ひ も 缶詰、レトルト 食 品、乾物、日持ち のする野菜など

が 好きなお菓子や食べ慣れているものが あると、不安な気持ちを和らげてくれます





すうひん どうじ つべ みず せつやく 数品を同時に作れて水を節約できる。湯せん調理

- なべ そこ たいねつざら ふきん し ゆ ゎ い かねつ ② 鍋の底に耐熱皿や布巾などを敷いてお湯を沸かし、①を入れて加熱する。

お彼岸とおはぎ

お彼岸は春と秋の年に2回あり、春分の日と秋分の日の前後7日間 のことをいいます。 古くから、お墓参りをして先祖供養をする風習があ ります。また、「暑さ寒さも彼岸まで」ということわざがあるように、季 節の移り変わりを感じられる時期でもあります。

お彼岸の食べ物といえば、ご飯をつぶして丸め、小豆のあんで包んだ 「おはぎ」があります。これは熱の花である「萩」にちなんだ呼び方で、 [、] 春には「牡丹」にちなんで「ぼたもち」とも呼ばれます。

