



災害時も安心！食材をムダにしない ローリングストック法講座

日々の食材を上手に使いながら、自然と備蓄ができる「ローリングストック」。この講座では、食品ロスを減らしながら続けられる、環境にも家計にもやさしい備蓄のコツをご紹介します。試食もあるので、「これならできる！」を体感しながら、今日から始められるヒントを見つけてみませんか？

開催日 2026年9月15日（火）10:00～12:00

会場 東出雲公民館（東出雲町揖屋1216-1）

参加費 1人 500円（当日集金します）

定員 20人（先着順）

申込方法 ①しまね電子申請サービス
<https://ttzk.graffer.jp/city-matsue/smart-apply/apply-procedure-alias/higashiizumo-shokuloss>
②電話で氏名・住所・電話番号・食品アレルギーの有無を教えてください。

申込締切 2026年8月31日（月）17時必着

持ち物 筆記用具・飲み物

メニュー 高野豆腐のキーマカレー（ビニール袋での炊飯）、豆乳担々麺、エスニックしるこ、切り干し大根の中華風サラダ、切り干し大根ソムタム



（電子申請はこちら）



講師 SDGsライフアドバイザー 西本 敦子 先生

エシカル消費のススメ、食品ロスの問題解決のため生活に密着した「SDGsライフ」について啓発活動を行う。
災害時、命を繋ぐための「食」に特化した活動を行う、松江フードアラートクラブを結成し、初代会長となる。

主催 松江市環境エネルギー課
（TEL:0852-55-5271 Email:k-energy@city.matsue.lg.jp）

共催 東出雲公民館（TEL:0852-52-6001）
松江ライオンズクラブ松江フードアラートクラブ支部

