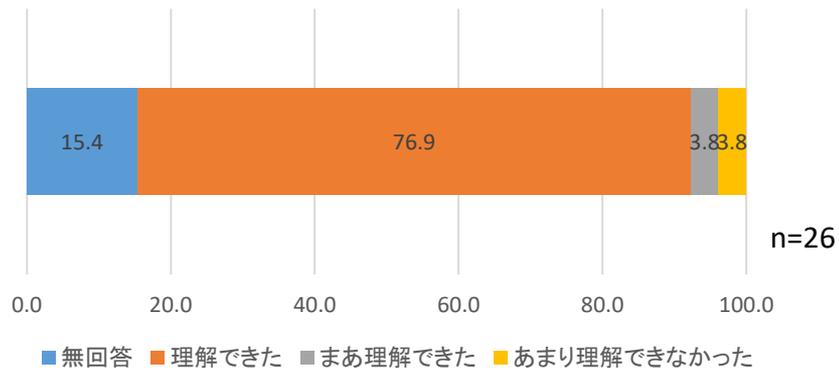
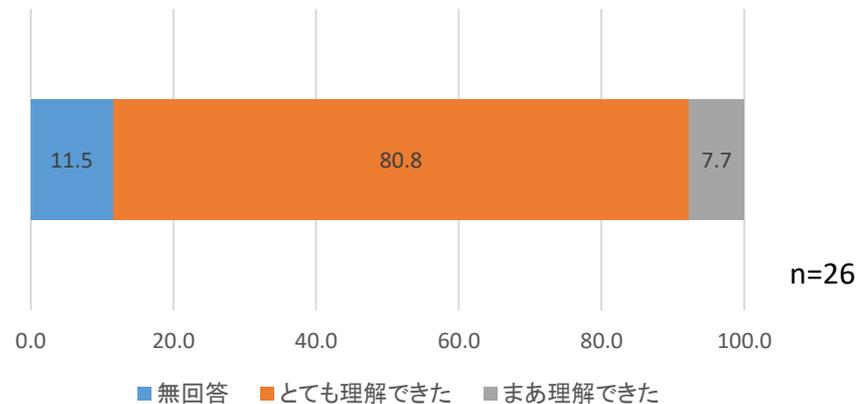


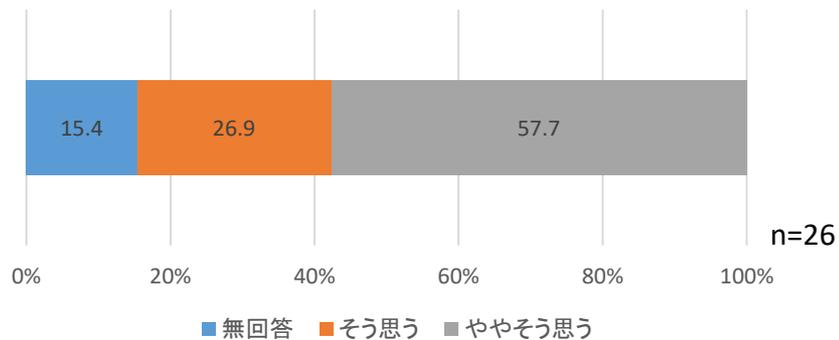
災害時に向けて備蓄食を整備することの重要性が理解できましたか



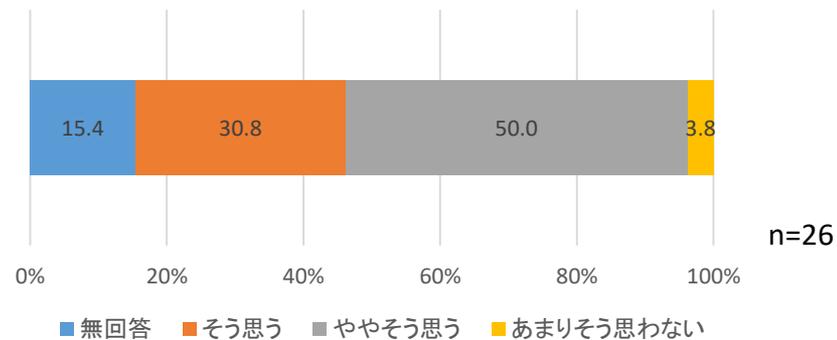
災害時を想定した調理方法が理解できましたか



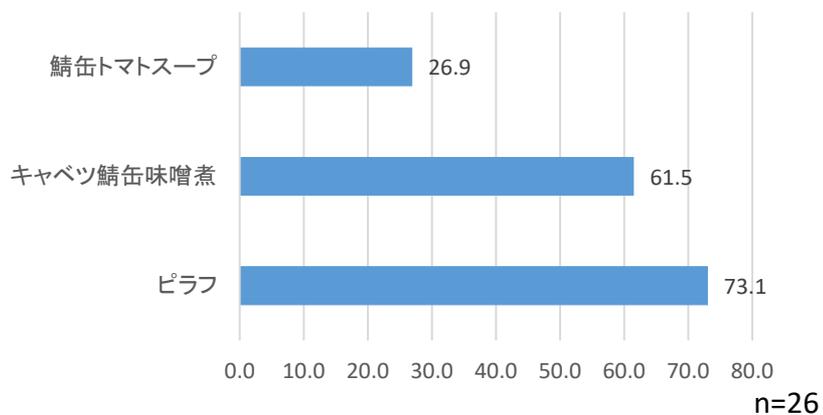
本日の調理実習は災害時の環境で実践できると思いますか



今回の資料を活用して地域住民に普及啓発できると思いますか



本日の実習で災害時に実践できそうだと思うレシピに
チェックしてください



まとめ

研修の重要性に関する理解度や調理技術に関しては、「理解できた」が多く、研修会の内容は対象者にとって適切であった。

一方、「災害時に実践できるか」、「住民に普及啓発できるか」は、ややそう思うと回答した割合が最も多く、今後も同様の研修を通して、食育ボランティアとしての自信が向上するよう支援する必要がある。

災害時に実践できそうなレシピは、「ピラフ」、「キャベツとサバの味噌煮」、「サバ缶のトマトスープ」の順に多く、味が濃いと食べにくいとの意見が多かった。