

## |ずみちゃんと学ぶ

泉崎

~知っていますか?泉崎村地域防災計画のこと~

総務課 **☎**53 ⋅ 2409



ngwざきむらち いきぼうさいけいかく 泉崎村地域防災計画ってなに?



いずみざきもら ちいきぼうさいけいかく さいがいたいさく きほんほうだい じょう きてい もと 泉崎村地域防災計画とは、災害対策基本法第42条の規定に基づき、

泉崎村防災会議が策定する計画です。

この計画は、村民の生活に重大な影響を及ぼすおそれのある地震や



ふうずいがい さいがい たいしょ か こ だいきぼ さいがい けいけん きょうくん さいがいよぼう 風水害などの災害に対処するために、過去の大規模な災害の経験を教訓とし、災害予防、

まいがいおうきゅうたいさく さいがいふっきゅう ふっこうたいさく そうごうてき たいさく さだ いずみざきから 災害応急対策、災害復旧・復興対策などの総合的な対策を定めたものです。泉崎村や

福島県などの防災関係機関が連携しながら、対策を実施することにより、村民の生命、

ゕヮゖ゛ヹいヹん゛ヸゎ゛゛ヷゕ゙ぃ゜へ 身体、財産を守り、被害を減らすことを目的としています。

## 今日の朝御飯 <ハトムギむしぱん>

令和6年度わが家のアイディア料理コンクール入賞作品

★★★ 今月おすすめレシピ アイディア賞 秋 俊成さん・綾さん、川村 妙子さん ★★★

材料(4人分): 重曹…5g、はと麦茶…100cc、きび砂糖…100g

薄力小麦粉…150g、酢…50cc、卵…1個、米油…10cc、ハトムギ…お好みで

ハトムギむしパン



600円程度

(4人分)

ます。 上はカリッと、中はフワッとした食感が楽しめ も健康的です。 また、油で揚げたハトムギものせているので

と麦茶で作っているので、普通のむしぱんより ゴメント この料理はむしぱんを牛乳からではなく、

は

⑨蒸しあがったら、上に⑦をちらす。 85を蒸し器で蒸す。 ⑦ハトムギを油で揚げる。

⑥ハトムギを柔らかくなるまでふやかす ⑤③と④を混ぜる。

④きび砂糖、 30に酢、 米油を入れる。 、重曹、薄力小麦粉をふるいにかける。

①ボウルに卵を入れ、 ②①にはと麦茶を入れ、 混ぜる。 混ぜる

▼作り方