



問い合わせ 観光交流課 ☎24・8039

出身地のイギリスは寒く雨が多い国なので、温かくておいしいものが食べたくになります。

イギリスには「ローストディナー」という食文化があります。日曜日に家族や友人と集まり、ローストチキン、ローストガモン(豚肉)、ローストビーフなどの料理にグリルした野菜を付け合わせ、グレイビー(肉汁)ソースを添えた料理を楽しむ文化です。豚肉にはりんご、牛肉には西洋わさびなど、肉によってソースを変えることもあります。

最も豪華なローストディナーは、七面鳥を使うクリスマス期間のディナーです。イギリスでは11月から1月5日頃までの期間には、どの家庭でもよく作られます。

私が一番好きなのは「ピッグ・イン・ブランケット」と呼ばれる、ソーセージをベーコンで巻いたものです。料理上手な母は毎週のように作ってくれたので、家族と離れて暮らすようになり、ローストディナーのない日曜日は少し寂しくなりました。

イギリス料理はあまり国際的に知られていないかもしれませんが、ぜひ皆さんにも一度味わって欲しい伝統料理です。



ローストチキンを取り分ける様子▶



今月のテーマ「家庭備蓄」と「非常持ち出し袋」

新しい1年の始まりは、防災の意識や備えを見直す良いタイミングです。いつ起こるか分からない災害に備えて「家庭備蓄」と「非常持ち出し袋」の準備をしっかりを整えましょう。

家庭備蓄

発災直後、ライフラインが止まってしまうかも。最低でも「3日分」、可能なら「1週間分」の食料と飲料水を備蓄しておくで安心！

※乳児がいる場合は粉ミルクも用意



食料



飲料水

非常持ち出し袋

避難する時に、すぐに持ち出せるバッグ(1日分の食料と飲料水や防災用ヘルメットなど)を準備しておこう。

家庭備蓄や非常持ち出し品に必要な物は「こまつ防災アプリ」で確認できます▼



備えのススメ
わたしから
始まる防災

vol.12

問い合わせ

危機管理課

☎24・8150