

令和8年度南あわじ市総合防災訓練

☎ 危機管理課 ☎ 43-5203

11/15
(日)

午前 9 時～

※ 9 時に市内各所の屋外スピーカーが吹鳴

**災害
想定**

南海トラフ巨大地震（マグニチュード 9.1）が発生、市内で最大震度 7 の揺れを観測し、大津波警報が発表

訓練テーマ 令和 6 年能登半島地震の教訓を生かす

訓練会場 市内各自治会避難場所（メイン会場：辰美小学校）

内容



市ホームページ

① 市内各自治会での訓練

各地区自主防災組織等で、指定避難所、避難場所の確認や初期消火訓練、備蓄食料等の炊き出し訓練など地域の実情に応じた訓練を実施してください。

※自治会での訓練の実施が難しい場合は、各家庭でできる避難場所の確認やシェイクアウト訓練（地震の際、机の下などに入り身を守る）などを実施しましょう

② 辰美小学校での訓練 駐車場：西淡グラウンド

建物火災想定訓練、放水体験、救命講習、LINE を活用した避難所運営訓練、防災学習発表などを実施します。メイン会場での訓練はどなたでも自由に参加できますので、ぜひご来場ください。

※荒天等により訓練を中止する場合は、当日午前 7 時までに市公式ホームページ、ひょうご防災ネットでお知らせします

家庭で楽しむ 学校給食 32

今月の献立「鶏肉と大豆の香りあえ」

■ 材料(4人分)

鶏もも肉	200g
しょうが	5g
濃口しょうゆ	小さじ 2
酒	小さじ 1
大豆（水煮）	60g
片栗粉	40g
揚げ油	適量

<タレ>

玉ねぎ	40g
パセリ	2g
上白糖	大さじ 3 と 1/2
濃口しょうゆ	大さじ 1 と 1/3
酢	大さじ 1

※タレは味を見ながら好みの量を加えてください

■ 作り方

- ① 鶏肉は一口大に切り、すりおろしたしょうが、濃口しょうゆ、酒を加えて下味をつける。
- ② 玉ねぎ、パセリはみじん切りにする。
- ③ 鶏肉と大豆に片栗粉をまぶし、170～180℃の油で揚げる。
- ④ 鍋に玉ねぎ、上白糖、濃口しょうゆ、酢を入れて加熱し、玉ねぎに火が通ったら仕上げにパセリを加えてタレを作る。
- ⑤ 揚げた鶏肉と大豆に④のタレをからめて完成。



一口メモ

鶏肉と大豆を香ばしく揚げ、甘酸っぱいたレをからめた一品。大豆をおいしく食べられる工夫が詰まった給食メニューです。



市ホームページ



Facebook



Instagram



X



LINE