



## ★ 災 害が発生したときを想定 長島町赤十字奉仕団研修会

1月30日、保健福祉センターで、長島町赤十字奉仕団による研修会が開催されました。この日は、日本赤十字鹿児島県支部から2人の講師が訪れ、奉仕団員と一般参加者50人が受講しました。

講習では、赤十字についてのビデオ鑑賞や非常食炊出し訓練、心肺蘇生とAEDの操作法について説明がありました。

非常食炊出し訓練では、無洗米を専用の袋に手分けしながら迅速につめる作業を行い、大きな釜で炊き上げました。心肺蘇生法では、マネキンを使った人工呼吸法、そして実際AEDを装着した救助方法など多様にわたる訓練を行いました。

参加者は「もしものときのため大変勉強になりました」と話していました。



↑負傷者と救助者になり、心肺蘇生法を学びました

←無洗米を炊き出し用ポリ袋に入れた、非常食炊出しの訓練

## ★ 堀 蔵之元小学校のジャガイモ掘り り立てでおいしいよ

2月4日、蔵之元小学校（田下秀樹校長）では、学校の「海の子のうえん」で育てていたジャガイモ掘りをしました。これは、食育活動の一環として、自分たちで苦労して育てたものを食することで、地産地消の良さを体験させるとともに、食の大切さを実感させようとするものです。この日は、養護老人ホーム「長生園」と特別養護老人ホーム「あかね園」を訪問し、手紙を添えてジャガイモをプレゼントしました。6年生の門元和哉さんと町口レナさんは「コロッケや肉じゃがをして食べたら最高です」と入所者に話していました。



肌つやのきれいなジャガイモに大喜びでした↑

すりつぶした大豆を焦がさないように混ぜます↓



## ★ 手 汐見小学校豆腐づくり体験 作りの味は最高です

2月1日、汐見小学校（遠竹哲文校長）で、食育に関する授業の一環として、豆腐づくりの体験学習を実施しました。この日は、鷹巣で豆腐店を営む加治木信子さんの指導のもと、昨年学校農園で栽培した大豆を使った豆腐づくりとなりました。大豆をミキサーですりつぶす作業や鍋で煮込む作業、そして最後に木綿に包み型に入れる作業など、豆腐ができるまでの工程などを勉強しました。できあがった豆腐を口にした児童たちは「自分たちが育てた大豆を使った豆腐は本当においしい」と言いながら頬張っていました。

