

# Q. なぜ、LPガスは災害に強いのか？

A. それは個別に備蓄があるから！

LPガスは電気や都市ガスのような系統供給と違い  
分散型エネルギーであるため供給が途絶えません！



避難所等に  
LPガスの  
常設を！



## LPガスによる災害対策 導入イメージ

災害対応型LPガスバルク貯槽と、炊飯器、コンロ、給湯器、暖房器具、発電機などをセットにしたものです。災害により電気や都市ガス等のライフラインが寸断された状況においてもエネルギー供給を安全かつ迅速に行えます。



## 災害対応型 LPガスバルク貯槽



### 大分県内の公共施設に対する災害対応型LPガスバルク貯槽導入施設 (令和5年6月30日現在)

小・中学校	大分市	佐伯市	玖珠町
<ul style="list-style-type: none"> <li>大分市立穂田小学校</li> <li>大分市立豊府小学校</li> <li>大分市立滝尾小学校</li> <li>大分市立桃園小学校</li> <li>大分市立明野北小学校</li> <li>大分市立坂ノ市小学校</li> <li>大分市立佐賀関小学校</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大分市立穂田東中学校</li> <li>大分市立判田中学校</li> <li>大分市立野津原中学校</li> <li>大分市立大東中学校</li> <li>大分市立大在中学校</li> <li>大分市立王子中学校</li> <li>大分市立金池小学校 体育館</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>道の駅 のつはる</li> <li>豊後企画フィールド</li> <li>おおいた動物愛護センター</li> <li>レゾナック 武道スポーツセンター</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>玖珠町立北山田小学校</li> <li>玖珠町立古後小学校</li> <li>玖珠町立八幡小学校</li> <li>玖珠町立塚脇小学校</li> </ul>
	宇佐市	中津市	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>宇佐市役所 本庁舎</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>和利コミュニティセンター</li> <li>中津東体育館</li> <li>禅海スポーツセンター体育館</li> <li>やまくにスポーツパーク体育館</li> <li>三光コミュニティセンター</li> </ul>	

# Si センサーガスコンロ de

温度調節  
機能

ゴマ油で香ばしく焼いた大根に  
うま味が詰まったきのこのソースをたっぷり！  
とろみをついた熱々ソースで体も温まりますよ  
**ヘルシー大根ステーキ**  
～きのこの和風ソース～



材料  
(4人分)

ブナピー……50g ブナシメジ……50g マイタケ……50g  
エリンギ……50g 大根(2cmの輪切り)……8切れ  
鶏ひき肉……200g 鶏ガラスープの素……小さじ3  
オイスターソース……大さじ1 醤油……大さじ1～2 水……2カップ  
水溶き片栗粉……適量 ゴマ油……適量 塩……少々  
こしょう……少々 小ねぎ(小口切り)……適量

① 大根は皮を剥き、下茹でする。  
ブナピー、ブナシメジは  
石づきを切りエリンギ、  
マイタケと共に  
食べやすい大きさに切る。

② フライパンにゴマ油を入れ、  
**180度**に設定し火を点火し、  
大根の両面を焼いて塩、  
こしょうをふり、器に盛る。

③ 再びフライパンにゴマ油を入れ、  
鶏ひき肉を炒め、水、  
鶏がらスープの素を  
加えて煮る。

④ ③にきのこを入れ、オイスターソース、  
醤油で味を調べ、水溶き片栗粉で  
とろみをつけ、  
②にかけて  
小ねぎをのせる。

炊飯機能

生のきのこや加熱したきのこ比べ、  
冷凍したきのこは旨味が増します  
**たっぷりきのこの  
炊き込みご飯**



材料  
(2合分)

冷凍きのこ……200g 鶏ひき肉……150g  
生姜のせん切り……1かけ 米(洗って30分浸水したもの)……2合  
A(調味料)  
醤油……大さじ1 酒……大さじ1 みりん……大さじ2  
塩……小さじ2/3 だし汁……300ml

冷凍きのこ  
シメジ、エリンギ、えのき、しいたけ、マイタケなど  
好みのきのこ類を適当な大きさに刻み、  
フリーザーバックになるべく平に入れて冷凍して完成!!

① 炊飯鍋に水を切った米と  
Aを入れてよく混ぜる。

② ①の上に生姜、鶏ひき肉、  
きのこをのせて  
自動炊飯機能で炊く。

③ 炊き上がったご飯の上に  
お好みで三つ葉や  
刻みネギをのせても美味しいよ!

