

宇治田原給食だより 6月号

宇治田原町立学校給食共同調理場 発行



★ 災害時の給食 ★

毎年のように、地震や大雨による災害がニュースになっています。大規模な自然災害や調理機器などのトラブルによって「いつもの給食」が作れないときは、非常食を食べることになります。地震や火事がおきたときの避難訓練と同じで、日常のなかで非常食を食べる体験をしておくと、災害時でも安心して食べることができるといわれています。そこで、「災害時の給食」として、学校に備蓄している非常食「救給カレー」を、中学校は5月8日に食べました。小学校は6月12日に食べる予定にしています。この救給カレーは、東日本大震災の教訓をもとに、救援物資が届くまでの間の「命をつなぐ」非常食として開発されたものです。

もしもの時には、思いもよらないことがたくさん起こります。災害時の給食を食べることで、もしもの時に備えましょう。



中学校の献立は、救給カレー、海のミネラルサラダ、お米 de ガトーショコラ、飲むヨーグルトでした。

中学校から寄せられた感想には、「必要な取組だと思う」「災害時の食べ物としてはおいしかった。」「ふつうにおいしかった」「いつもの食事のありがたさが分かる」「おいしくなかった」などがありました。

小学校は、ガトーショコラの代わりに、いよかんゼリーがつきます。

★ 救給カレーと救給シリーズ (全国学校栄養士協議会リーフレットより) ★

平成23年3月11日の東日本大震災は建物の損壊やライフラインの停止、道路の寸断などによる輸送不能により、給食の提供が不可能になりました。また、震災直後は救援物資が届かず食糧不足となりました。そこで、全国の栄養教諭、学校栄養職員は、このような非常事態に備えて、電気、ガス、水道が途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」、アレルギー特定原材料を使用しない非常食「救給カレー」を開発しました。

～救給シリーズの特徴～

- ・温めなくても、水がなくても、そのまま食べられる。
- ・成長期の子供たちが安心して食べられるように国産食材を使用し、食品添加物を使っていない。
- ・そのまま食器として使用できるスタンディングパウチの容器を使用している。

★ 災害時に備えた食品ストックガイド ★



農林水産省から出ている小冊子です。

「災害時に備えた食品ストックガイド」で検索すると出てきます。

このストックガイドでは、普段の暮らしを少し工夫するだけで、無理なく災害時に備える方法が紹介されています。読んでいると、「なるほど、こうすればいいのか」と納得いくことや、「簡単にできそう!」と思える情報がいろいろあります。

目次を一部紹介します。

- ・簡単!ローリングストック
- ・命をつなぎ止める水
- ・備蓄食品の収納テクニック
- ・備蓄食品の選び方
- ・保存食を見直そう
- ・非常食で楽しく備蓄!
- ・あると便利な備品類
- ・災害時の簡単レシピ